

SALVIS Combi-Steamer

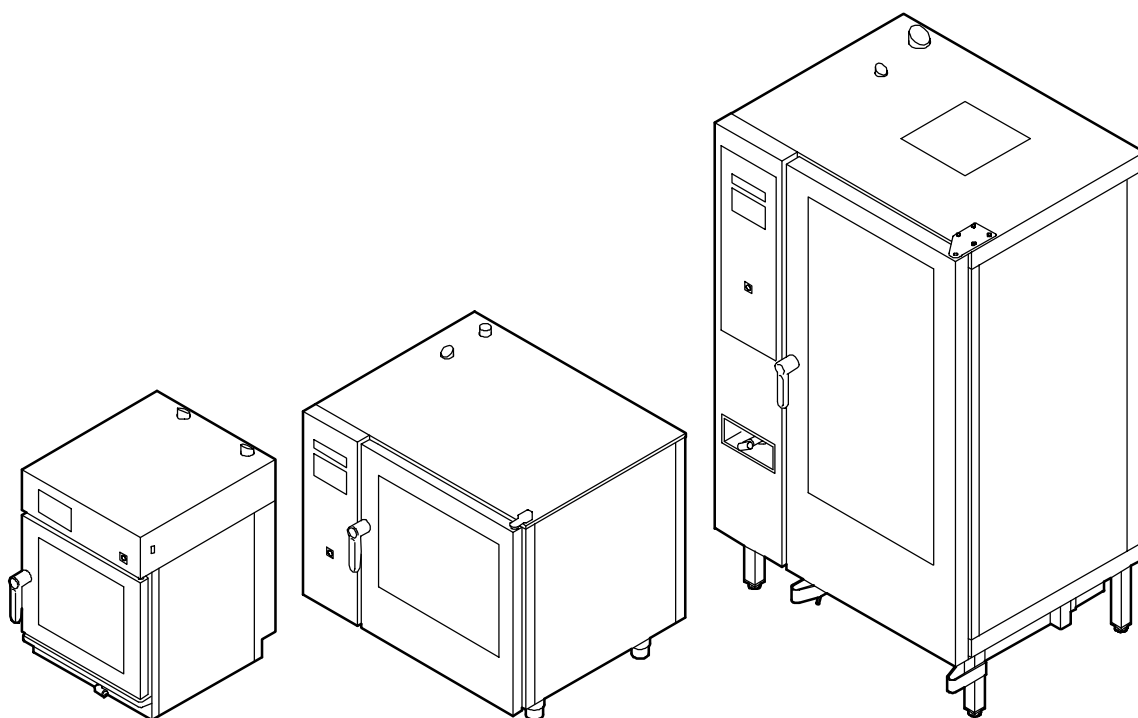
CUCINA[®] Easy

CUCINA[®] Pro

623 611 1011 T

611 621 1011 1021 QT

2011 2021 QT



Betriebsanleitung

1.	Benutzerhinweise	4
1.1	Hinweise zu den Anleitungen für das Gerät	4
1.2	Symbole vor dem Text	4
1.3	Warnzeichen, Gefahrensymbole und Hinweissymbole	4
1.4	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	5
1.5	Fehlanwendungen	5
2.	Sicherheitshinweise	5
3.	Gerätebeschreibung	7
3.1	Beschreibung der Funktionsteile Typen 623, 611, 621, 1011, 1021	7
3.2	Beschreibung der Funktionsteile Typ 2011, 2021	8
3.3	Öffnen der Garraumtür	9
3.4	Benutzung der Schlauchbrause mit Rückholautomatik	9
3.5	Funktion der Kondensationshaube (Option)	9
4.	Machen Sie sich mit dem Bedien- und Anzeigefeld vertraut	10
4.1	Übersicht Steuerungsvarianten	10
4.2	Hinweise zur Bedienung des Berührungsbildschirmes	11
5.	Inbetriebnahme	12
5.1	Betriebsbereitschaft herstellen	12
5.1.1	Einsetzen des Luftfilters	12
5.1.2	Anschrauben des Wasserverteilers (Option automatisches Reinigungssystem)	12
5.1.3	Einsetzen des Luftleitbleches	12
5.1.4	Einsetzen des Fettfilters (Option)	13
5.1.5	Einsetzen der Einhängegestelle	14
5.1.6	Einschieben Hordenwagen / Einschubgestelle	14
5.2	Einschalten des Gerätes	15
5.3	Rauchentwicklung bei fetthaltigen Speisen vermeiden	15
5.4	Beschicken	16
5.4.1	Verwenden des Kerntemperatur-Fühlers	16
5.4.2	Verwenden des Sous-Vide-Fühlers (Option)	16
5.5	Starten / Beenden des Garvorganges	17
5.5.1	Starten des Garvorganges	17
5.5.2	Ende des Garvorganges	18
5.5.3	Entnehmen der Behälter	18
6.	Anwenden Betriebsarten, Garprogramme	19
6.1	Einstellen Garvorgang - manuelle Einstellungen	19
6.2	Hinzufügen Garschritte / Kombinationen	23
6.3	Anwenden Vitalisieren	26
6.4	Anwenden Garverfahren	27
6.5	Anwenden Sonderprogramme	28
6.6	Arbeiten mit Einschub-Zeiten	29
6.7	Anwenden Kombi-Kochen	30
6.8	Anwenden SmartCooking	32
6.9	Anwenden Garprogramme aus dem Kochbuch	35
6.10	Arbeiten mit Kategorien (Menügruppen)	37
6.11	Arbeiten mit Favoriten (bevorzugte Produkte)	38

7.	Anlegen, ändern, löschen von Produkten im Kochbuch	39
7.1	Anlegen von Produkten, speichern und zuordnen	39
7.2	Ändern der Einstellungen von Produkten im Kochbuch	43
7.3	Löschen eines Produktes aus dem Kochbuch	44
7.4	Anlegen und löschen Kategorie	45
7.4.1	Anlegen Kategorie	45
7.4.2	Löschen Kategorie	46
8.	Anwenden Backen	49
9.	Anzeigen von HACCP-Protokollen	51
9.1	Auslesen von Protokollen auf USB-Stick	52
10.	Einstellen der Steuerung und Bedienoberfläche	53
11.	Betriebsschluss	65
12.	Reinigung und Pflege	65
12.1	Hinweise zu Edelstahl (Korrosionsgefahr!)	65
12.2	Hinweise zur Reinigung	66
12.3	Vorbereiten des Gerätes zur Reinigung des Garraumes	66
12.3.1	Reinigen des Wasserverteilers	67
12.3.2	Reinigen des Ablaufsiebes im Garraumablauf	67
12.3.3	Verwenden des Dichtbleches Typ 2011/2021	67
12.4	Reinigen des Garraumes - ohne automatisches Reinigungssystem	68
12.5	Reinigen des Garraumes - automatisch, mit Pulverreiniger (Option)	70
12.5.1	Dosiermengen für Pulverreiniger	70
12.5.2	Start des automatischen Reinigungsvorganges (Pulverreiniger)	71
12.6	Reinigen des Garraumes - automatisch, mit Flüssigreiniger (Option)	73
12.6.1	Anschließen oder Austauschen der Reinigungs- und Klarspülmittelkanister	73
12.6.2	Befüllen der Ansaugschläuche mit Reinigungs- und Klarspülmittel	74
12.6.3	Start des automatischen Reinigungsvorganges (Flüssigreiniger)	75
12.7	Nach Ablauf der automatischen Reinigung	77
12.7.1	Glasflächen, Garraumtür und Dichtung reinigen	78
12.7.2	Fettfilter reinigen (Option)	78
12.7.3	Garraum hinter dem Luftleitblech reinigen	79
12.7.4	Luftfilter reinigen	80
12.7.5	Edelstahlflächen reinigen	80
12.7.6	Reinigen des Bedien-/ Anzeigefeldes und der Taste „Ein-/Aus“	81
12.8	Entkalken des Garraumes	81
12.9	Abbrechen der automatischen Reinigung	81
12.10	Reinigen der Kondensationshaube (Option)	81
13.	Störungen und Abhilfe	82
14.	Wartung	84
15.	Entsorgung Altgeräte	84
16.	EG-Konformitätserklärung	85
17.	Softwareerklärung	85

1. Benutzerhinweise

1.1 Hinweise zu den Anleitungen für das Gerät

Diese Betriebsanleitung enthält wichtige Hinweise zur Sicherheit, zur Bedienung, Einstellung und Reinigung des Gerätes.

Hinweise zur Aufstellung und Installation des Gerätes finden Sie in der Installationsanleitung.

Lesen Sie die Betriebs- und Installationsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Der Betreiber des Gerätes muss dafür sorgen, dass die Anleitungen dem beauftragten Personal zugänglich sind.

Bewahren Sie die dem Gerät beiliegenden Dokumente immer griffbereit auf und geben Sie diese mit dem Gerät weiter.

1.2 Symbole vor dem Text

☞ Sie werden zu einer Handlung aufgefordert.

- Aufzählung, Auflistung
- Hinweise, Funktionsabläufe

Text ohne Symbol: Beschreibungen oder Erklärungen nach einer Überschrift.

Text in Kursiv - Verweis auf anderes Kapitel

1.3 Warnzeichen, Gefahrensymbole und Hinweissymbole



GEFAHR! Elektrische Spannung! Gefahr durch Stromschlag mit möglicher schwerer Körperverletzung oder Tod als Folge!



WARNUNG! Ätzende Stoffe! Gefahr durch Verätzung mit möglicher schwerer Körperverletzung als Folge! Schutzkleidung, Schutzhandschuhe und Schutzbrille tragen!



WARNUNG! Verletzungsgefahr! Warnung vor einer möglichen Körperverletzung durch austretenden heißen Dampf mit ätzenden Reinigungsmitteln! Garraumtür während des automatischen Reinigungsvorganges nicht öffnen!



VORSICHT! Verletzungsgefahr, Beschädigungsgefahr! Warnung vor einer möglichen Körperverletzung, einem gesundheitlichen Risiko oder Sachschaden! Schutzkleidung, Schutzhandschuhe und Schutzbrille tragen! Mit entsprechender Vorsicht vorgehen!



VORSICHT! Warnung vor heißen Gegenständen und möglicher Körperverletzung durch Verbrennungen! Im Brandfall auch schwere körperliche Verbrennungen möglich! Schutzkleidung, Schutzhandschuhe und Schutzbrille tragen! Mit entsprechender Vorsicht vorgehen!



WARNUNG! Verbrühungsgefahr! Behälter mit Flüssigkeiten oder Behälter mit Kochgut, das sich während des Garprozesses verflüssigt, dürfen nur in die Einschubebenen geschoben werden, in denen diese Behälter vom Bedienpersonal gut einsehbar sind.



Information! Hinweise mit besonders nützlichen Informationen und Tipps.

1.4 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Das Gerät dient zur gewerblichen Nutzung und darf nur betrieben werden
 - von eingewiesenem Personal,
 - wenn das Gerät beaufsichtigt wird,
 - für den nach Betriebsanleitung vorgesehenen Zweck.
- Das Gerät darf nur für die Zubereitung von Speisen verwendet werden! Z. B. zum Dämpfen, Dünsten, Braten, Grillen, Schmoren, Backen, Auftauen, Erwärmen und Warmhalten von Fleisch, Fisch, Kartoffeln, Gemüse, Mehlspeisen, gefüllte Teig- und Backwaren.
- Für Schäden durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch haftet allein der Benutzer.

1.5 Fehlanwendungen

- Das Gerät darf nicht zum Erwärmen, Trocknen und Lagern von Gegenständen und nicht zum Schmelzen von Werkstoffen verwendet werden!
- Es dürfen keine brenn- und entzündbaren Gegenstände in den Garraum gebracht werden (z. B. auch keine Lebensmittel mit Alkohol).
- Das Gerät darf nicht im Freien und nicht ohne Wasseranschluss betrieben werden.
- Das Gerät darf nicht benutzt werden
 - von Kindern,
 - von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und
 - ungeschultem Personal.

2. Sicherheitshinweise

Gebrauch



- Beachten Sie die Sicherheitshinweise in der Betriebs- und Installationsanleitung!
- Das Gerät nicht als Ablage oder Abstellfläche verwenden!
- Öffnungen für Zu- und Abluft zum Garraum und zur Steuerung nicht verschließen.
- Prüfen Sie vor der Benutzung, ob sich noch Rückstände von Reiniger- und Klarspülmittel im Garraum befinden.
- Wurde die automatische Reinigung des Garraumes abgebrochen (z. B. Stromausfall), muss ein automatischer Spülvorgang gestartet werden. Dadurch verhindern Sie eine Verunreinigung der Speisen mit Reinigungsmittelresten oder Beschädigung von Bauteilen.
- Garen von verpackten Waren, darf nur in hitzebeständigen und für den Lebensmittelbereich zugelassenen Behältnissen vorgenommen werden.
- Es dürfen keine Lebensmittel in verschlossenen Dosen oder Konserven erhitzt werden.
- Das Gargut darf nicht am Garraum, Fettfilter oder Luftleitblech anliegen.
- Beachten Sie z. B. bei Funktion Startzeit-Vorwahl: Bei nicht gekühlten oder nicht erhitzten Speisen im Garraum können sich z. B. Bakterien sehr schnell vermehren!
- Beachten Sie die Hinweise zur „Reinigung“ in dieser Anleitung, *siehe ab Seite 65 in Kapitel 12*.
- Beachten Sie die Vorschriften und Regeln der Berufsgenossenschaften!
- Wenn Sie Betriebsstörungen nicht anhand Seite 82, Kapitel 13. "Störungen und Abhilfe" beseitigen können, das Gerät ausschalten, spannungsfrei schalten, den Wasserhahn schließen und den autorisierten Kundendienst benachrichtigen.

Verletzungsgefahr



- Während des Betriebes besteht Verbrennungsgefahr durch
 - heiße Oberflächen,
 - heißes Gargut,
 - heiße Einhängegestelle,
 - heiße Hordengestellwagen und
 - heißen austretenden Dampf beim Öffnen der Garraumtür.
- Verbrühungsgefahr! Behälter mit Flüssigkeiten oder Behälter mit Kochgut, das sich während des Garprozesses verflüssigt, dürfen nur in die Einschubebenen geschoben werden, in denen diese vom Bedienungspersonal gut einsehbar sind. Beim Herausnehmen von flüssigem Kochgut kann ein Überschwappen zu Verbrühungen führen! Ein mitgelieferter Sicherheitsaufkleber muss an entsprechender Stelle aufgeklebt werden. Aufkleben des Sicherheitsaufklebers, siehe Beschreibung in der Installationsanleitung!
- Wenn das Glas in der Tür, an der Garraumbeleuchtung oder am Bedienfeld beschädigt ist, darf das Gerät nicht mehr betrieben werden! Kommt es während des Garvorganges zum Glasbruch, müssen die Speisen entsorgt werden!
- Verbrühungsgefahr! Beschädigungsgefahr! Nicht mit der Schlauchbrause in den heißen Garraum sprühen.
- Die Schlauchbrause darf nur zum Ausspülen des abgekühlten Garraumes verwendet werden.
- Verletzungsgefahr! Luftleitblech erst abnehmen, wenn das Lüfterrad stillsteht und das Gerät abgeschaltet ist. Das Lüfterrad nicht manuell abbremsen.
- Ist der Brausekopf oder der Schlauch defekt, den autorisierten Kundendienst benachrichtigen.
- Ist das automatische Reinigungssystem defekt, den autorisierten Kundendienst benachrichtigen.
- Lassen Sie sich als Benutzer der Geräte einweisen, wo sich der bauseitige Sicherungsautomat für die zu bedienenden Geräte befindet. Im Brand- oder Schadensfall können Sie somit das Gerät gefahrlos abschalten.



Verätzungsgefahr



- Reinigungsmittel sind ätzend! Beim Hantieren mit Reinigungsmitteln, geeignete Schutzkleidung, Schutzhandschuhe und Schutzbrille tragen!
- Während dem Ablauf der automatischen Reinigung darf die Garraumtür nicht geöffnet werden. Es kann ätzender Dampf und Reinigungslösung austreten!

Beschädigungsgefahr



- Splittergefahr! Nicht mit Gegenständen wie z. B. GN-Bleche oder Roste gegen die Glasscheiben des Gerätes stoßen. Nicht mit Hordenwagen, Servierwagen usw. gegen die Glasscheibe fahren.
- Das Gerät nicht mit Wasserleitungsschlauch, Hochdruckreiniger, Dampf-Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger abspritzen bzw. reinigen!
- Frontblenden und Geräteverkleidungen nicht mit Schaumreiniger einsprühen! Der Schaumreiniger dringt in kleinste Ritzen und zerstört die Elektrik und Elektronik!
- Nach längeren Stillstandszeiten das Gerät durch einen autorisierten Kundendienst auf Funktionstüchtigkeit überprüfen lassen.

Ermittlung und Beurteilung von Gefährdungen nach dem Arbeitsschutzgesetz

- Nach dem Arbeitsschutzgesetz hat der Arbeitgeber zu beurteilen, welche Gefährdungen für die Beschäftigten mit der Arbeit verbunden sind und welche Maßnahmen des Arbeitsschutzes erforderlich sind. Beachten Sie hierzu die Hinweise der Berufsgenossenschaft für Großküchen!
- Der Arbeitgeber muss die persönlichen Schutzausrüstungen benennen und bereitstellen.

3. Gerätebeschreibung

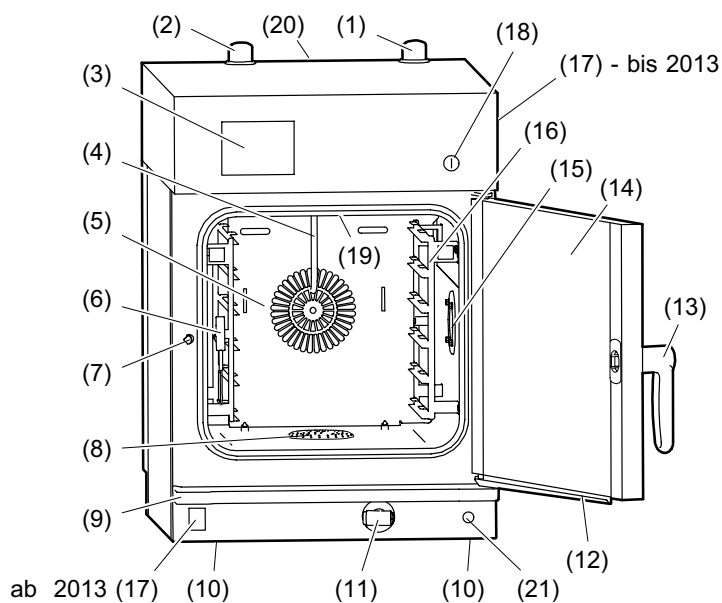


Funktionsweise

- Die Wärmezufuhr im Garraum erfolgt über elektrisch erhitzte Heizkörper.
- Entsprechend den verschiedenen Betriebsarten und Einstellungen durch den Bediener, wird eine definierte Menge Wasser über die Heizkörper zur Verdampfung gebracht.
- Das Lüfterrad verteilt die heiße und feuchte Luft im Garraum.
- Einstellungen werden über das Berührungs-Bedienfeld (Touch-Screen) vorgenommen.
- Die Steuerung sorgt für einen automatischen Ablauf der Garvorgänge.

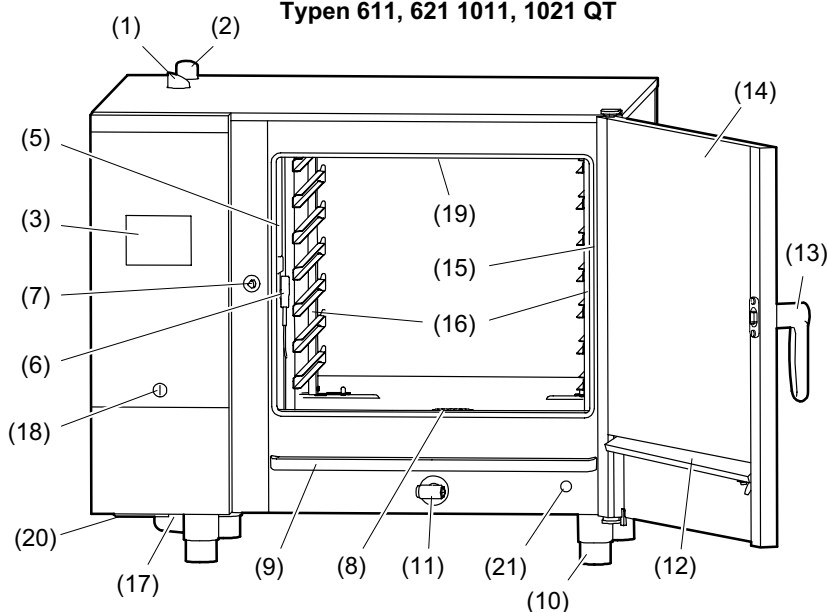
3.1 Beschreibung der Funktionsteile Typen 623, 611, 621, 1011, 1021

Typen 623, 611, 1011 T

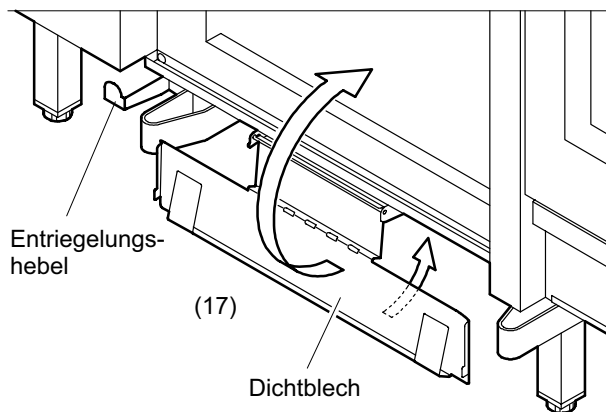
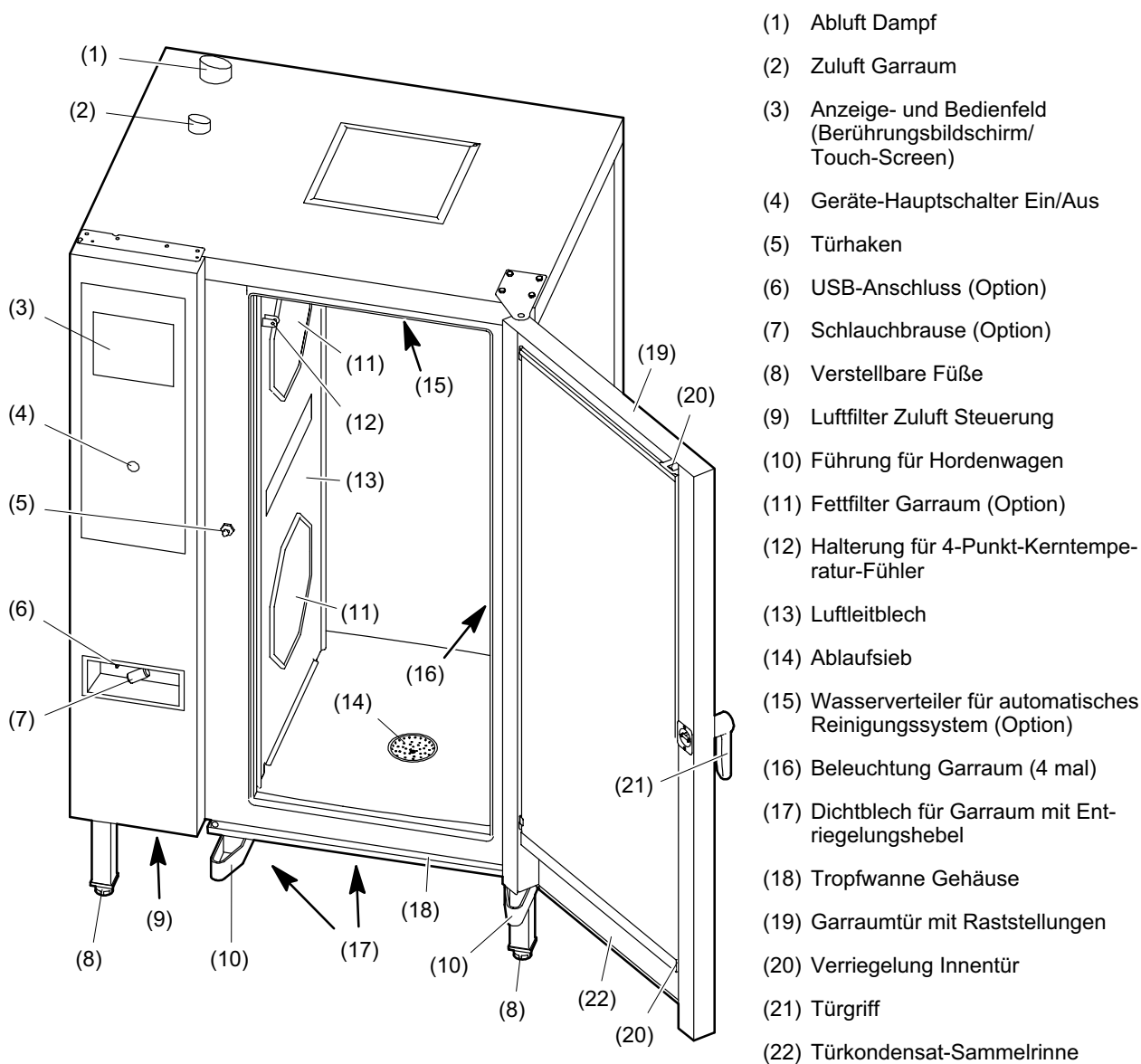


- (1) Zuluft Garraum
- (2) Abluft Dampf
- (3) Anzeige- und Bedienfeld (Berührungsbildschirm/ Touch-Screen)
- (4) Wasserzulaufrohr
- (5) Luftleitblech
- (6) 4-Punkt-Kerntemperatur-Fühler
- (7) Türhaken
- (8) Abfallsieb
- (9) Tropfwanne Gehäuse
- (10) Verstellbare Füße
- (11) Schlauchbrause (Option)
- (12) Türkondensat-Sammelrinne
- (13) Türgriff
- (14) Garraumtür mit Raststellungen
- (15) Beleuchtung Garraum
- (16) Einhängegerüst
- (17) USB-Anschluss (Option)
- (18) Geräte-Hauptschalter Ein/Aus
- (19) Wasserverteiler für automatisches Reinigungssystem (Option)
- (20) Luftfilter Zuluft Steuerung
- (21) Anschluss Sous-Vide-Fühler (Option)

Typen 611, 621 1011, 1021 QT



3.2 Beschreibung der Funktionsteile Typ 2011, 2021



Vorsicht, Gefahr durch Prellung an Füßen!
Entfernen Sie sich aus dem Schwenkbereich des Dichtbleches, bevor Sie das Dichtblech entriegeln oder Herunterschwenken.

Das Dichtblech wird benötigt, um den Garraum vollständig zu verschließen,

- wenn das Gerät ohne Hordenwagen betrieben wird (z. B. zum Vorheizen),
- für die automatische Reinigung ohne eingeschobenen Hordenwagen.

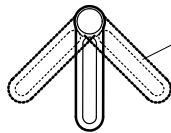
Verwenden des Dichtbleches siehe Seite 67 Kapitel 12.3.3

3.3 Öffnen der Garraumtür



WARNUNG! Verbrühungsgefahr! Vorsichtig öffnen! Dampf und heiße Luft kontrolliert entweichen lassen, so dass keine Personen gefährdet werden!

Bedienen des Türgriffes



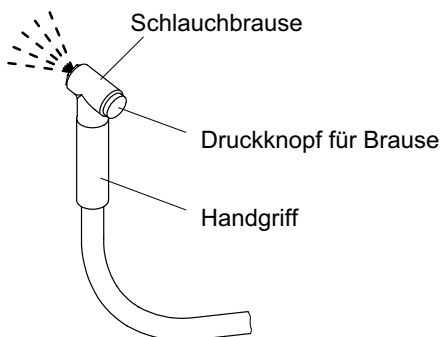
Türgriff

Die Garraumtür kann durch Schwenken des Türgriffes in beide Richtungen entriegelt werden.

- Öffnen Sie die Garraumtür während eines Garvorganges, schalten der Lüfter und die Heizung ab. Nach dem Schließen der Tür wird der Garvorgang automatisch fortgesetzt.
- Splittergefahr! Nicht mit Gegenständen wie z. B. GN-Blechen oder Rosten gegen die Glasscheiben des Gerätes stoßen. Nicht mit Hordenwagen, Servierwagen usw. gegen die Glasscheibe fahren.

3.4 Benutzung der Schlauchbrause mit Rückholautomatik

- Die Schlauchbrause nur im Garraum anwenden.
- Die Schlauchbrause nicht im aufgeheizten Garraum anwenden, sonst
 - Verletzungsgefahr durch heißen Dampf oder
 - Beschädigungsgefahr des Garraumes und der Glasscheiben!
- Die Schlauchbrause darf nicht zum Abkühlen des Garraumes verwendet werden!



Funktion

- Die Schlauchbrause hat mehrere Raststellungen.
- Zwischen den Raststellungen kann die Schlauchbrause zurückgespult werden.
- Die Raststellungen sind hör- und fühlbar.
- Der Wasserzulauf ist freigeschaltet, wenn die Garraumtür geöffnet ist.
- ☞ Führen Sie die Schlauchbrause während des Aufspulens kontrolliert von Hand in das Gerät zurück. Nicht zurückschlagen lassen!
- Nach der Verwendung muss die Schlauchbrause vollständig im Gerät zurückgespult sein. Beschädigungsgefahr der Schlauchbrause durch Garraumtür!

3.5 Funktion der Kondensationshaube (Option)

- Die Kondensationshaube wird vollautomatisch gesteuert.
- Das Gebläse arbeitet
 - erst dann, wenn sich die Feuchte und Temperatur in der Abluft erhöht hat.
 - in vier Leistungsstufen, in Abhängigkeit von der Höhe der Feuchte und Temperatur in der Abluft.
 - in höchster Leistungsstufe, zum Garprozessende und wenn die Garraumtür geöffnet wird.
 - mit reduzierter Drehzahl, wenn die Garraumtür länger geöffnet bleibt (Zeitgesteuert).

4. Machen Sie sich mit dem Bedien- und Anzeigefeld vertraut

4.1 Übersicht Steuerungsvarianten

Nach dem Einschalten und Ladevorgang der Steuerung, erscheinen entsprechend der Geräte-Ausstattung unterschiedliche Bedienoberflächen.

Bedienungsausstattung Steuerung „Easy“

Mit vier Betriebsarten:

- Dämpfen
- Heißluft-Dämpfen
- Heißluft
- Vitalisieren
- Garverfahren

Anwenden der Betriebsarten ab Seite 19 Kapitel 6.1 bis Kapitel 6.4

Beispielanzeige

Der „Eingabe- und Anzeigebereich“ kann durch den Benutzer nach den betrieblichen Gegebenheiten angepasst werden.

Ändern der Darstellungen im „Eingabe- und Anzeigebereich“, siehe Seite 53 Kapitel 10. Abb. 12 und 13



HACCP-Daten anzeigen, siehe Seite 51 Kapitel 9.

Sonderausstattungen

Sind Zusatzfunktionen gekauft und installiert, finden Sie hierzu die Beschreibung ab Seite 28 Kapitel 6.5

Backen, siehe Seite 49 Kapitel 8.

Bedienungsausstattung Steuerung „Pro“

Die Steuerung lässt viele verschiedene Bedienvarianten zu:

- Kochbuch mit Listendarstellung
- Kochbuch mit Bilddarstellung
- eigene Favoritenliste (bevorzugte Produkte)
- neun vorbestimmte Garmethoden
- Kategorien als Liste und Bilddarstellung (Produkte in Gruppen eingeteilt)
- 20 Garschritte kombinierbar
- Sonderprogramme
- frei wählbare Zuordnungen und
- manuelle Einstellung

Anwenden der Betriebsarten ab Seite 19 Kapitel 6.

Beispielanzeige

Der „Eingabe- und Anzeigebereich“ kann durch den Benutzer nach den betrieblichen Gegebenheiten angepasst werden.

Ändern der Darstellungen im „Eingabe- und Anzeigebereich“, siehe Seite 53 Kapitel 10. Abb. 12 und 13



HACCP-Daten anzeigen und auslesen, siehe Seite 51 Kapitel 9.

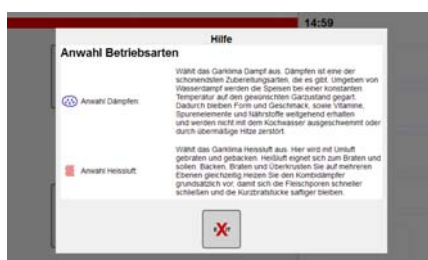
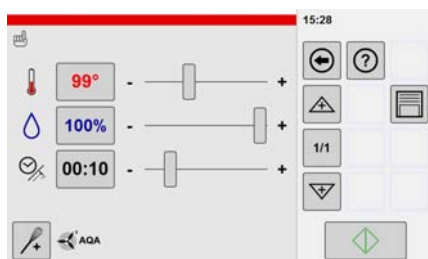
Sonderausstattung

z. B. Backen, siehe Seite 49 Kapitel 8.

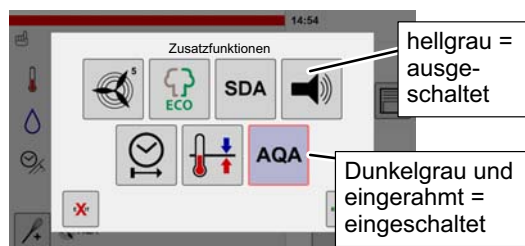
4.2 Hinweise zur Bedienung des Berührungsbildschirmes



Abb.: Steuerung Pro



Zusatzfunktion aus- oder eingeschaltet



Anzeige der möglichen Funktionen



Bedien- und Anzeigefeld: Berührungsbildschirm (Touch-Screen)

- Die Steuerung des Gerätes wird über den Berührungsbildschirm (Touch-Screen) bedient.
- Der Berührungsbildschirm darf nur mit den Fingern bedient werden. Hierzu reicht ein kurzes antippen.
- Nicht mit Kugelschreibern oder anderen Gegenständen das Bedienfeld betätigen.
- Die Anordnung und Anzahl der Symbole im „Eingabe- und Anzeigebereich“ kann benutzerspezifisch angelegt werden. Siehe Seite 53 Kapitel 10. Abbildung 12 und 13.
- Erfolgt einige Zeit keine Eingabe wird die Bildschirmhelligkeit reduziert. Durch Antippen wird die Helligkeitsreduzierung aufgehoben.

Einfache Bedienung

- Die Steuerung ist einfach zu bedienen. Durch Antippen der Symbole werden Sie zur nächsten Einstellmöglichkeit geführt. Schalten Sie zur Übung durch die Menüs. Sie können jederzeit mit der Zurück-Taste (↩) auf das vorhergehende Menü zurückschalten.
- Durch Antippen und kurzes Halten der Zurück-Taste (⏮) wechselt die Anzeige auf das Symbol „home“ (🏠). Nach dem Loslassen der Taste wird der Startbildschirm angezeigt.
- Mit der Hilfefunktion erhalten Sie in den entsprechenden Menüs erweiterte Informationen. Tippen Sie die Hilfe-Taste (?) an, wird ein Infotext eingeblendet. Mit der Exit-Taste (EXIT) schließen Sie den Infotext.

Unterscheidungen hellgrau - dunkelgrau

In Abhängigkeit der verschiedenen Funktionen werden Schaltsymbole hell- oder dunkelgrau und eingrahmt dargestellt.

Zusatzfunktion ein- oder ausgeschaltet

Durch Antippen der Taste kann diese Zusatzfunktion ein- oder ausgeschaltet werden.

- Hellgrau = Zusatzfunktion ausgeschaltet
- Dunkelgrau = Zusatzfunktion eingeschaltet

Anzeige der möglichen Funktionen

- Hellgrau = Auswahl nicht möglich
- Dunkelgrau = anwählbar

5. Inbetriebnahme

☞ Das Gerät vor der Erstinbetriebnahme mit fettlösendem Reinigungsmittel säubern.

☞ Gereinigte Teile und Flächen mit weichem Lappen trockenreiben.

Reinigung siehe Seite 65, Kapitel 12.

Nur bei Geräten mit automatischem Reinigungssystem, nicht bei Typen 2011/2021:

- ☞ Vor der Erstinbetriebnahme oder nach längeren Betriebspausen ca. 5 Liter Wasser in den Garraumablauf einfüllen (Überhitzungsschutz/Geruchsverschluss).
- Wird kein Wasser eingefüllt (Fehlernummer 4003), führt dies zur Zerstörung der Pumpen im Ablaufsystem!

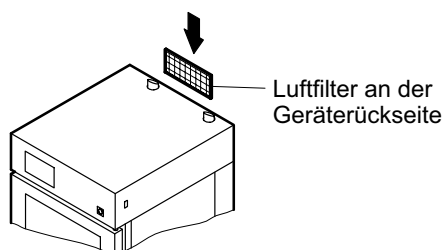
5.1 Betriebsbereitschaft herstellen

☞ Prüfen Sie, ob der Garraum sauber und frei von Reinigungsmittel-Rückständen ist.

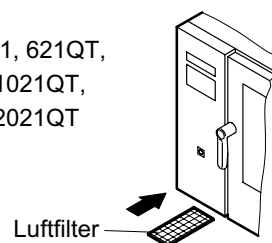
5.1.1 Einsetzen des Luftfilters

☞ Den Luftfilter in die Führungsschienen einsetzen und bis Anschlag einschieben.

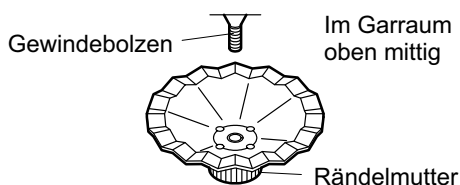
Typ 623 T,
611 T,
1011 T



Typ 611, 621QT,
1011, 1021QT,
2011, 2021QT



5.1.2 Anschrauben des Wasserverteilers (Option automatisches Reinigungssystem)



- Nur bei Geräten mit automatischem Reinigungssystem!

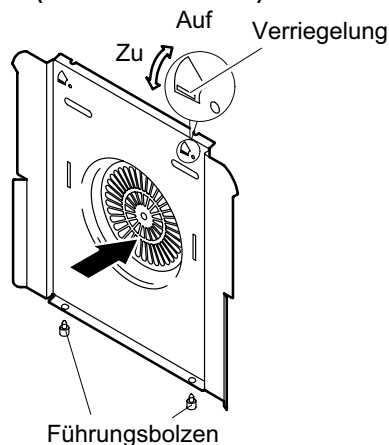
☞ Wasserverteiler im Garraum oben einsetzen und mit Rändelmutter von Hand festschrauben.

5.1.3 Einsetzen des Luftleitbleches



- Das Gerät darf nicht ohne Luftleitblech betrieben werden!
- Während des Einsetzens muss das Gerät ausgeschaltet sein!
- Solange das Lüfterrad noch läuft, darf das Luftleitblech nicht demontiert oder montiert werden!

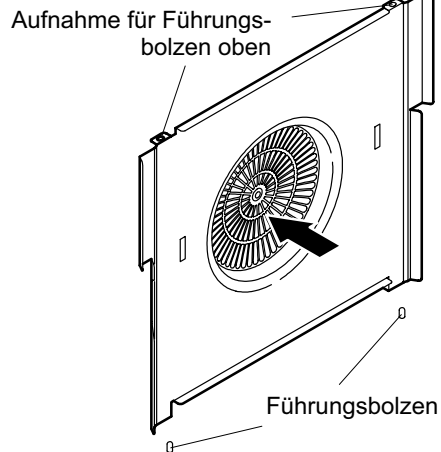
Luftleitblech (hinten im Garraum)



Einsetzen des Luftleitbleches Typ 623T, 611T, 1011T

- ☞ Luftleitblech
 - unten in die beiden Führungsbolzen einsetzen,
 - oben an die Halterung anlegen,
 - mit einem Schraubendreher die beiden Verriegelungen durch Links drehen schließen.
- Verriegelung öffnen/schließen:
 - Öffnen durch Rechtsdrehen,
 - Schließen durch Links drehen.

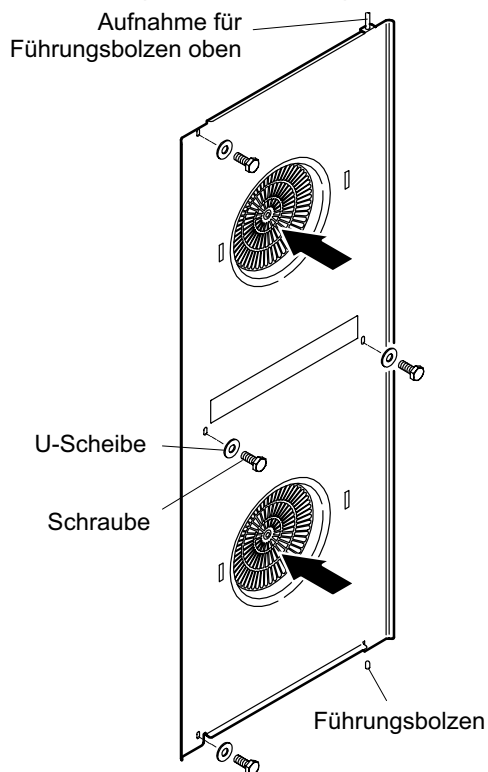
Luftleitblech (links im Garraum)



Einsetzen des Luftleitbleches Typ 611, 621QT, 1011, 1021QT

- ☞ Luftleitblech in die Führungsbolzen einsetzen:
1. Oben einsetzen
 2. Luftleitblech anheben
 3. Unten einsetzen

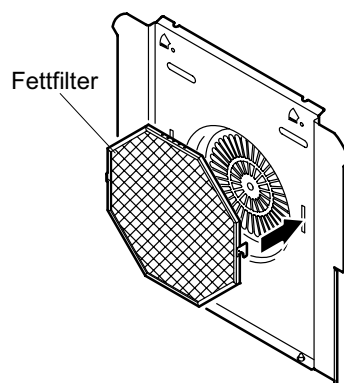
Luftleitblech (links im Garraum)



Einsetzen des Luftleitbleches Typ 2011, 2021QT

- ☞ Luftleitblech in die Führungsbolzen einsetzen:
1. Oben einsetzen
 2. Luftleitblech anheben
 3. Unten einsetzen
 4. Mit vier Schrauben und U-Scheiben festschrauben.

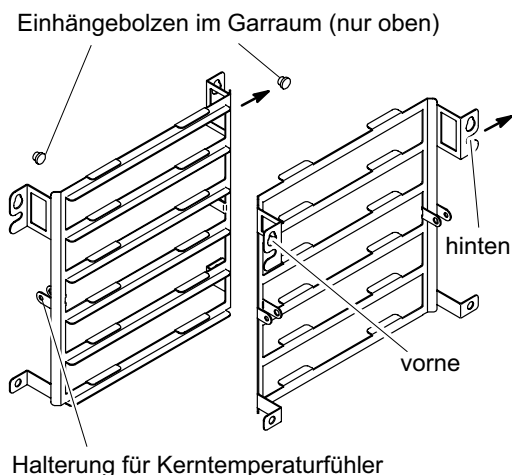
5.1.4 Einsetzen des Fettfilters (Option)



- Den Fettfilter vorzugsweise bei fetthaltigen Speisen verwenden.

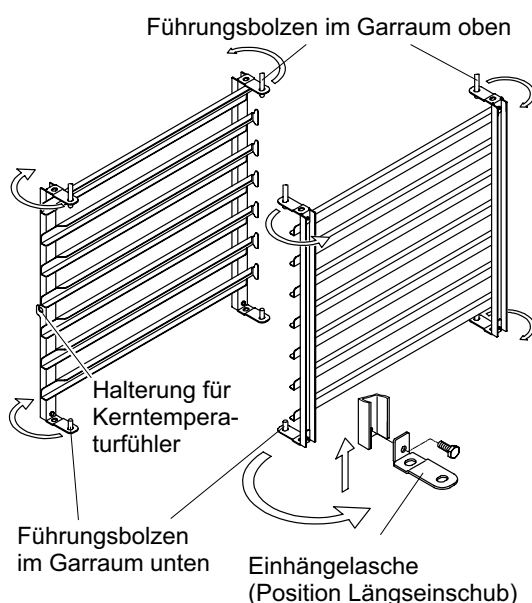
Hinweise zu „Rauchentwicklung vermeiden“, siehe Seite 15 Kapitel 5.3

5.1.5 Einsetzen der Einhängegestelle



Einsetzen der Einhängegestelle Typ 623T, 611T, und 1011T

- ☞ Einhängegestelle in Einhängebolzen
 - hinten einschieben,
 - vorne einhängen.
- Die Einhängegestelle sind links und rechts identisch.



Einsetzen der Einhängegestelle Typ 611, 621QT und 1011, 1021QT

- Durch Umbau der Einhängelasche können die Einhängegestelle für Quer- und Längseinschub oder für Bäckernorm verwendet werden.
- Einhängegestelle links und rechts nicht vertauschen. Im linken Einhängegestell ist die Halterung für den Kerntemperaturfühler angebracht.
- Vorsicht, obere Führungsbolzen nicht verbiegen! Einhängegestelle während des Einsetzens nicht verkanten!
- ☞ Einhängegestell
 - in die oberen Führungsbolzen einhängen,
 - nach oben schieben,
 - in die unteren Führungsbolzen einsetzen und
 - nach unten ablassen.

5.1.6 Einschieben Hordenwagen / Einschubgestelle



- Hordenwagen und Einschubgestelle nicht bei unebenen Böden verwenden.
- ☞ Nach dem Einsetzen der Behälter in den Hordenwagen oder in Einschubgestelle, die Verriegelung schließen.
- ☞ Während des Transportes von Gastronorm-Behältern mit einem Hordenwagen/Einschubgestell, diese mit einem geeigneten Deckel verschließen.
- Beim Einschieben eines Hordenwagens oder des Einschubgestelles in den Garraum, nicht gegen das Gerät oder die Türdichtung fahren.
- ☞ Nach dem Einschieben und Arretieren des Hordenwagens den Handgriff sofort abnehmen (Bruchgefahr des Glases oder Beschädigung der Garraumtür)!
- ☞ Zum Herausziehen des Hordenwagens immer den abnehmbaren Handgriff verwenden (Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen)!

5.2 Einschalten des Gerätes

☞ Wasserhahn öffnen.

☞ Bauseitigen Hauptschalter vor dem Gerät einschalten.

Abhängig vom Gerätetyp und Baujahr ist das Gerät mit unterschiedlichen Geräte-Hauptschaltern ausgestattet:

 Touch-Taster mit LED-Kontrolllampe	 Schalter mit LED-Ring-Kontrollleuchte
- Die rote Kontrollleuchte (LED) in der Taste „Ein/Aus“ leuchtet. ☞ Gerät einschalten - Taste „Ein/Aus“ antippen. - Die rote Kontrollleuchte (LED) in der Taste „Ein/Aus“ erlischt.	☞ Gerät einschalten - Taste „Ein/Aus“ drücken. Die LED-Ring-Kontrollleuchte leuchtet.

- Die Garraumbeleuchtung leuchtet nach ca. 3 Sekunden.
- Ein Gerätelogo wird für die Dauer von ca. 1 Minute auf dem Berührungsbildschirm angezeigt.

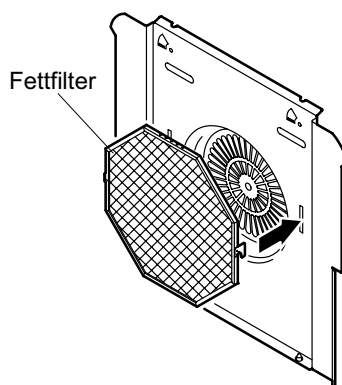


Bitte beachten! Das Gerät ist computergesteuert!

Deshalb das Gerät nicht schnell hintereinander ein- und ausschalten, sonst eventuelle Fehlfunktionen. Die Computersteuerung benötigt eine gewisse Zeit, bis alle Daten geladen sind oder das System ordnungsgemäß heruntergefahren ist. Warten Sie deshalb nach dem Ausschalten ca. 30 Sekunden lang, bevor Sie das Gerät wieder einschalten.

Produkte auswählen / Einstellungen vornehmen, siehe ab Seite 19 Kapitel 6.

5.3 Rauchentwicklung bei fetthaltigen Speisen vermeiden



Achtung! Bei falschen Einstellungen kann es zu starker Rauchentwicklung kommen, so dass Rauchmelder auslösen können!

Wie Sie starke Rauchentwicklung reduzieren oder vermeiden können:

- ☞ Fettfilter verwenden.
- ☞ Lüftergeschwindigkeiten reduzieren.
- ☞ Gartemperatur reduzieren.
- ☞ Nach einem Garprozess mit fetthaltigen Speisen den Garraum reinigen (*siehe ab Seite 65 Kapitel 12.*).

5.4 Beschicken

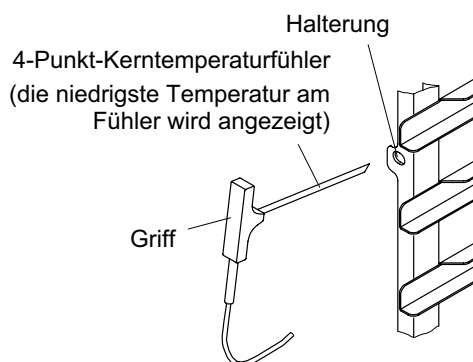


- Verwenden Sie nur hitzebeständige Gefäße und Gastronorm-Behälter (EN631).
- Abtropfendes Fett während eines Garvorganges darf nicht in den Garraumabfluss gelangen, deshalb bei diesen Speisen in den untersten Einschub einen Gastronorm-Behälter einschieben. Sonst besteht Verstopfungsgefahr des Wasserablaufsystems.
- Beachten Sie die Einschubhöhen für flüssige und sich verflüssigende Speisen.
- Bei flüssigen oder sich verflüssigenden Speisen,
 - Gastronormbehälter nur maximal 2/3 befüllen,
 - nur in die Ebenen einschieben in der Gastronormbehälter von der zu bedienenden Personen einsehbar sind.

5.4.1 Verwenden des Kerntemperatur-Fühlers



- **VORSICHT! Verbrennungsgefahr!** Der Kerntemperatur-Fühler und der Griff können heiß sein! Schutzhandschuhe verwenden!
- Der Kerntemperatur-Fühler darf nicht über den Garraum hinausragen (Beschädigung des Glases oder Kerntemperatur-Fühlers beim Schließen der Garraumtür).

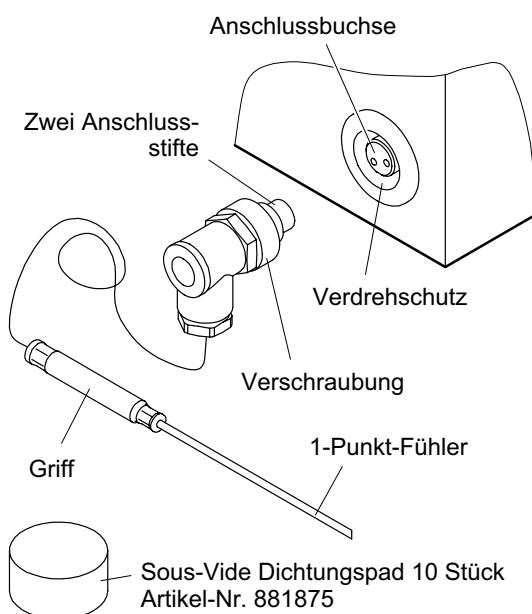


- ☞ Den Kerntemperatur-Fühler mittig, an der dicksten Stelle, in das Gargut einstecken.
- Bei gefrorenem Gargut den Kerntemperatur-Fühler nur in vorbereitete Löcher einschieben. Nicht gewaltsam in das gefrorene Gargut drücken.
- Den Kerntemperatur-Fühler bei Nichtgebrauch in die Halterung einschieben.
- Vor der Speisenentnahme aus dem Garraum, den Kerntemperatur-Fühler aus dem Gargut herausziehen und in die Halterung einschieben (Beschädigungsgefahr)!

5.4.2 Verwenden des Sous-Vide-Fühlers (Option)



- **VORSICHT! Verbrennungsgefahr, Verletzungsgefahr!** Der Sous-Vide-Fühler und der Griff können heiß sein! Der Sous-Vide-Fühler hat eine scharfe Spitze! Schutzhandschuhe verwenden!
- Der Sous-Vide-Fühler darf nicht über den Garraum hinausragen (Beschädigung des Glases beim Schließen der Garraumtür).



Anschließen am Gerät

- ☞ Deckel von Anschlussbuchse abschrauben.
- Vorsicht! Anschlussstifte nicht verbiegen!
- Verdrehschutz von Winkelstecker und Buchse beachten!
- ☞ Winkelstecker einstecken.
- ☞ Winkelstecker mit Verschraubung festschrauben.

Einstecken in Gargut

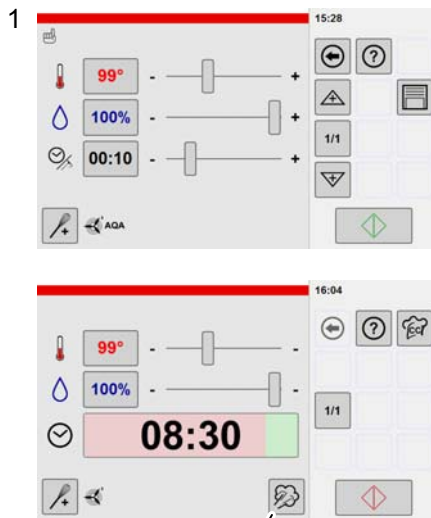
- Vorsicht! Sous-Vide-Fühler nicht verbiegen!
- ☞ Auf der Folie, an der dicksten Stelle des Gargutes, ein Sous-Vide-Dichtungspad aufkleben.
- ☞ Den Sous-Vide-Fühler durch das Dichtungspad in das Gargut stecken. Die Spitze des Sous-Vide-Fühlers mittig im Gargut platzieren.
- ☞ Sous-Vide-Fühler nach Gebrauch am Gerät abziehen und sicher lagern.
- ☞ Deckel auf Anschlussbuchse schrauben.

Anwenden Sonderprogramme, siehe Seite 28 Kapitel 6.5

5.5 Starten / Beenden des Garvorganges

5.5.1 Starten des Garvorganges

Produkte auswählen / Einstellungen vornehmen, siehe ab Seite 19 Kapitel 6.



Taste „manuelle Beschädigung“

Starten Garvorgang



- Das Symbol in der Taste leuchtet grün.

☞ Taste „Start/Stop“ antippen.



- Das Symbol in der Taste „Start/Stop“ wechselt von grün nach rot.
- Der Garvorgang läuft ab.
- Die Zeit läuft rückwärts. Die noch verbleibende Zeit wird angezeigt.
- Der Fortschrittsbalken zeigt den Zeitablauf grafisch an.
- Während des Garvorganges können Einstellungen verändert werden.
- Ist die Garraum-Temperatur zu hoch, erfolgt eine Rückkühlung des Garraumes. Die Anzeige Temperatur blinkt während des Rückkühlvorganges.

Anzeige der Ist-Temperatur im Garraum



☞ Taste Temperatur antippen.

- Die Ist-Temperatur wird ca. 5 Sekunden lang angezeigt.

Info Darstellung Taste „Start/Stop“:



Grün: Der Garvorgang kann gestartet werden.



Rot: Der Garvorgang läuft ab. Durch Antippen der Taste „Start/Stop“ kann der Garvorgang abgebrochen werden.



Blau: Zeigt die Fertigstellung eines Aufheiz- oder Abkühlvorganges an. Die Steuerung wartet auf eine Bestätigung zum Start des Garzeitrücklaufes.

Der Rückwärtslauf der Garzeit beginnt erst,

- nach dem Beschicken des Garraumes, durch Öffnen und Schließen der Garraumtür

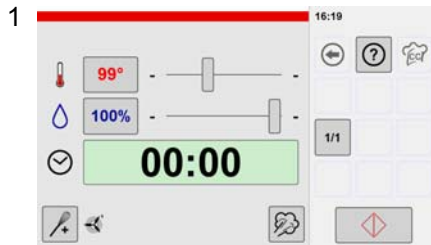
oder

- nach dem Antippen der Taste „Start/Stop“.

5.5.2 Ende des Garvorganges



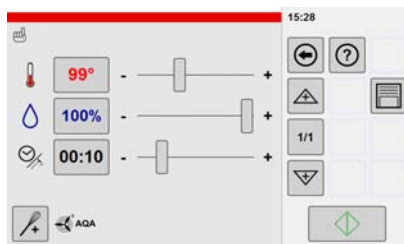
WARNUNG! Verbrühungsgefahr! Garraumtür vorsichtig öffnen! Dampf und heiße Luft kontrolliert entweichen lassen, so dass keine Personen gefährdet werden!



Ende Garvorgang

- Nach Ablauf des Garvorganges ertönt ein Signalton.

Einstellen von Ton- und Lichtsignal, siehe ab Seite 53 Kapitel 10. (Abbildung 6)



Nach dem Öffnen der Garraumtür oder Antippen der Taste „Start/Stop“:

- Das Symbol in der Taste „Start/Stop“ wechselt von rot nach grün.
- Die zuvor eingestellten Garparameter werden wieder angezeigt.

5.5.3 Entnehmen der Behälter



- **VORSICHT!** Während des Betriebes besteht Verbrennungsgefahr durch
 - heiße Oberflächen,
 - heißes Gargut,
 - heiße Einhängegestelle,
 - heiße Hordenwagen und
 - heißen austretenden Dampf beim Öffnen der Garraumtür.



- **WARNUNG! Verbrühungsgefahr!** Vorsicht heiße Oberflächen und Behälter! Vorsicht heiße überschwappende Flüssigkeiten! Geeignete Schutzkleidung, Schutzhandschuhe tragen!
- ☞ Behälter mit flüssigen Speisen vor dem Entnehmen abdecken, so dass keine Verbrühungsgefahr durch überschwappende Flüssigkeit besteht.
- ☞ Erfolgt nach dem Entnehmen von Speisen kein Garvorgang mehr, muss der Garraum gereinigt werden. Sonst Gefahr des Verstopfens im Abfluss, durch erstarrendes Fett (*Reinigung siehe Seite 65 Kapitel 12.*).

6. Anwenden Betriebsarten, Garprogramme

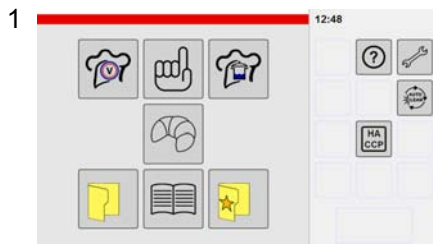
In diesem Kapitel 6. sind alle Optionen beschrieben. Die Abbildungen und Funktionen können entsprechend der Geräteausstattung von den hier dargestellten Abbildungen abweichen.

6.1 Einstellen Garvorgang - manuelle Einstellungen



Mit dieser Funktion arbeiten Sie mit den vier Betriebsarten Dämpfen, Heißluft, Heißluft-Dämpfen und Vitalisieren.

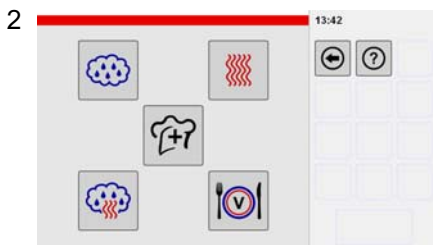
In diesem Kapitel (6.1) erhalten Sie auch Informationen zu Grundfunktionen und deren Einstellmöglichkeiten.



Start manuelle Einstellungen



- ☞ Taste „Hand“ antippen
- Das Fenster „Betriebsarten“ wird angezeigt.
(Beispiel Abbildung: Ausstattung Pro mit Option Backen).



Auswählen der Betriebsart



- ☞ Z. B. Taste „Dämpfen“ antippen.
- Das Fenster „Einstellungen“ wird angezeigt.

Info Betriebsarten:



Dämpfen



Heißluft



Heißluft-Dämpfen

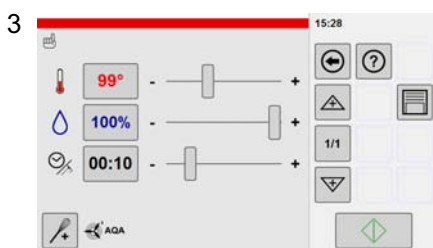


Vitalisieren



Sonderprogramme

Anwendung siehe Seite 28 Kapitel 6.5



Einstellungen vornehmen / Starten Garvorgang



- ☞ Taste „Start/Stop“ antippen.
- Das Symbol in der Taste „Start/Stop“ wechselt von grün nach rot.

Fenster Garvorgang siehe Seite 17 Kapitel 5.5.1

oder mit Schieberegler bzw. 10er-Tastatur Werte verändern:



- ☞ **Mit Schieberegler:** Schieberegler antippen und nach links oder rechts schieben.
- Der Wert links neben dem Schieberegler ändert sich.

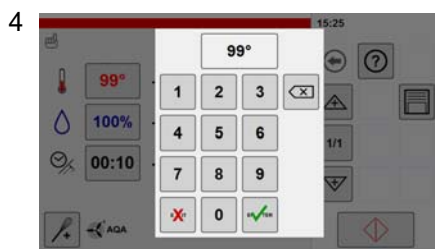


- ☞ **Mit 10er-Tastatur:** Zu ändernde Zahl antippen.
- Die 10er-Tastatur wird angezeigt (siehe Abbildung 4).

und bei Bedarf Zusatzfunktionen einstellen:



- ☞ Taste Zusatzfunktionen antippen.
- Das Fenster „Zusatzfunktionen“ wird angezeigt (siehe Abbildung 6).



Ändern der Werte mit der 10er-Tastatur

☞ Gewünschten Wert eintippen.



☞ Eingeegebenen Wert mit Taste „Enter“ bestätigen.

- Die 10er-Tastatur wird geschlossen. Der Wert ist gespeichert.

Info Tastenfunktionen:



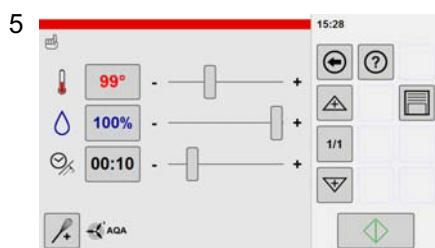
Löschen von rechts nach links



10er-Tastatur schließen, ohne zu speichern



Eingabe bestätigen und 10er-Tastatur schließen.



Umschalten von Zeit nach Kerntemperatur

Verwenden des Kerntemperaturfühlers, siehe Seite 16 Kapitel 5.4.1

Sie haben zwei Möglichkeiten, um die Kerntemperatur-Funktion auszuwählen.

1. Möglichkeit – Umschalten mit Taste „Kerntemperatur“ neben der Zeitanzeige:



☞ Taste „Zeit/Kerntemperatur“ antippen.

- Das Symbol schaltet um in „Kerntemperatur“.
- Die Anzeige wechselt von Zeit nach Temperatur.

2. Möglichkeit – Umschalten in der 10er-Tastatur:



☞ Taste „Kerntemperatur“ antippen.

- Die Taste ist dunkelgrau hinterlegt und eingerahmt.
- Die Anzeige wechselt von Zeit nach Temperatur.



Info Tastenfunktionen:



Symbol neben der Anzeige: Zeit ist aktiviert.



Symbol neben der Anzeige: Kerntemperatur ist aktiviert.



In der 10er-Tastatur: Kerntemperatur (aktiviert = dunkelgrau hinterlegt und eingerahmt)



In der 10er-Tastatur: Zeit

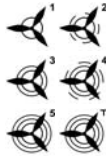
6



Auswählen Zusatzfunktionen

- ☞ Gewünschte Zusatzfunktionen antippen.
 - Die Taste ist dunkelgrau hinterlegt und eingerahmt.
- ☞ Eingestellte Zusatzfunktionen mit Taste „Enter“ bestätigen.
 - Das Fenster für Einstellungen wird wieder angezeigt.
 - Die eingestellten Zusatzfunktionen werden im Fenster angezeigt.

Info Zusatzfunktionen:



Lüftergeschwindigkeiten in fünf Stufen und getaktet.

Auswählen der gewünschten Lüftergeschwindigkeit, durch mehrmaliges Antippen, bis die gewünschte Lüftergeschwindigkeit angezeigt wird.



Eco-Mode: Reduzierte Heizleistung.

SDA

Sicherheits-Dampf-Absaugung am Ende des Garprozesses.



Signal und Meldungsfenster nach Ablauf eines Garschrittes ausgeben, z. B. zum Übergießen, Würzen oder Wenden des Gargutes. Wirkt sich aus auf Signalton, aktiviertes Lichtsignal und externe Signale.



Vorwahl Startzeit-Garende: Beginn oder Ende des Garvorganges vorwählen.
Einstellungen vornehmen siehe nachfolgende Abbildung 7



Temp-Activ: Vorheizen / Abkühlen vor dem Garvorgang

- Nach einem Vorheiz- oder Abkühlvorgang wartet die Steuerung auf eine Eingabebestätigung. Anzeige durch blaues Symbol Taste „Start/Stop“.



Der Rückwärtslauf der Garzeit beginnt erst,

- nach dem Beschicken des Garraumes, durch Öffnen und Schließen der Garraumtür oder
- nach dem Antippen der Taste „Start/Stop“.

AQA

Automatische-Quantitäts-Anpassung (Mengenerkennung und Garzeitanpassung).

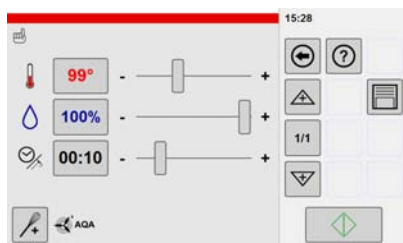


Fenster Zusatzfunktionen schließen, ohne Änderungsbestätigung (Abbruch).



Einstellungen bestätigen und Fenster schließen.

7



Auswählen der Zusatzfunktion „Startzeit-Garende“

Es kann die Startzeit oder das Garende vorgegeben werden. Bei Verwendung der Kerntemperatur ist die Einstellung Garende nicht möglich.



- ☞ Taste „Startzeit-Garende“ antippen.
- Die Taste ist dunkelgrau hinterlegt und eingerahmt.



- ☞ Eingestellte Zusatzfunktionen mit Taste „Enter“ bestätigen.
- Das Fenster für Einstellungen wird wieder angezeigt.
- Das Symbol für Startzeit-Garende wird im Fenster angezeigt.



- ☞ Taste „Start/Stop“ antippen.
- Das Fenster für Startzeit-Garende wird angezeigt.



- ☞ Startzeit oder Garende mit Schieberegler oder 10er-Tastatur einstellen.
- Abhängig von der eingestellten Garzeit, wird die Startzeit oder das Garende automatisch umgerechnet und angezeigt (Ausnahme wenn AQA eingeschaltet ist).



- ☞ Taste „Start/Stop“ antippen.
- Die eingestellte Zeit läuft rückwärts.
- Die verbleibende Zeit bis zum Start des Garvorganges wird angezeigt.

8



Zurücksetzen auf Startbildschirm



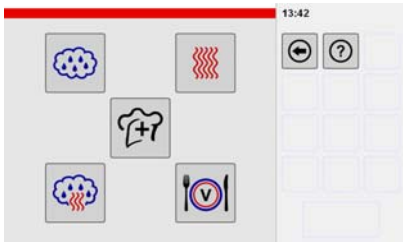
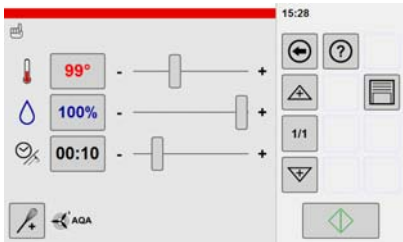
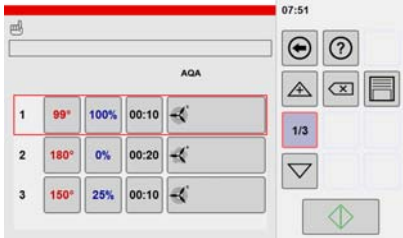
- ☞ Taste „Zurück“ ca. 2 Sekunden lang antippen.



- Das Symbol in der Taste ändert sich.
- Nach dem Loslassen der Taste erscheint der Startbildschirm.
- Alle zuvor manuell vorgenommenen Einstellungen sind auf Standardwerte zurückgesetzt.
- Manuell eingestellte Garschritte sind gelöscht.

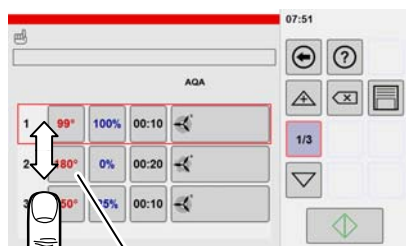
6.2 Hinzufügen Garschritte / Kombinationen

Es können bis zu 20 Garschritte kombiniert werden. Option Kochbuch: Die Garschritte können im Kochbuch gespeichert werden (siehe Seite 39 Kapitel 7.1).

- 1**
- 
- Auswählen der Betriebsart (1. Garschritt)**
- ☞ Z. B. Taste „Dämpfen“ antippen.
 - Das Fenster „Einstellungen“ wird angezeigt.
- Info Betriebsarten:
-  Dämpfen
 -  Heißluft
 -  Heißluft-Dämpfen
 -  Vitalisieren
 -  Sonderprogramme
Anwendung siehe Seite 28 Kapitel 6.5
-
- 2**
- 
- Einstellungen vornehmen und 2. Garschritt hinzufügen**
- ☞ Einstellungen vornehmen, z. B. Temperatur, Feuchte, Zeit, Kerntemperatur, Zusatzfunktionen.
 -  Taste „Neuer Garschritt“ antippen.
 - Ein neues Fenster für „Einstellungen“ wird angezeigt.
 - Die Anzeige „1/1“ wechselt nach „2/2“.
 - Wenn Sie weitere Garschritte benötigen, wiederholen Sie diese Schritte solange, bis alle gewünschten Garschritte angelegt sind.
- Info Tastenfunktionen:
-  Wechslen in den Garschritten nach oben oder unten (nur wenn mehrere Garschritte gespeichert sind).
 -  Wechslen in den Garschritten nach oben oder unten (nur wenn mehrere Garschritte gespeichert sind).
 -  Neuen Garschritt vor dem ausgewählten Garschritt einfügen.
 - ☞ Taste „Pfeil“ antippen und kurz halten.
 - Das Symbol ändert sich zu Symbol „Neuer Garschritt“.
 - Nach dem Loslassen wird das Fenster Betriebsarten angezeigt.
 -  Neuen Garschritt nach dem ausgewählten Garschritt einfügen:
 - ☞ Taste „Pfeil“ antippen und kurz halten.
 - Das Symbol ändert sich zu Symbol „Neuer Garschritt“.
 - Nach dem Loslassen wird das Fenster Betriebsarten angezeigt.
 -  Neuen Garschritt vor oder nach dem markierten Garschritt einfügen.
 -  Umschalten auf Übersicht Garschritte.
Beschreibung siehe nächste Abbildung 3
- 

3

Anzeigen/Ändern der Garschritte im Übersichtsfenster



Wert antippen

1/3

- ☞ Taste „Übersicht Garschritte“ antippen
- Das Fenster „Übersicht Garschritte“ wird angezeigt.



- Wenn mehrere Garschritte angelegt sind, als auf dem Anzeigefeld dargestellt werden können:
- ☞ Das Anzeigefeld mit dem Finger berühren und dabei die angezeigten Garschritte nach oben oder unten verschieben.

140°

- Jeder angezeigte Wert kann, durch Antippen auf den angezeigten Wert, geändert werden.



- Nach dem Ändern kann die Einstellung für den aktuellen Garvorgang gestartet werden.



- Garschritte können einzeln gelöscht werden (*siehe nächste Abbildung 4*).
- Durch Zurückschalten auf den Startbildschirm sind alle Garschritte gelöscht.

Gerätetyp Easy ohne Option Kochbuch:

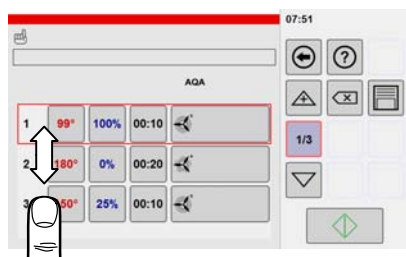
- Die Einstellungen der Garschritte werden nur für den aktuellen Garvorgang gespeichert. Nach dem Aus- und Einschalten des Gerätes sind die Einstellungen nicht mehr vorhanden.

Option Kochbuch:

- Werden die Einstellungen nicht im Kochbuch gespeichert, sind diese nach dem Aus- und Einschalten nicht mehr vorhanden (*Speichern im Kochbuch, siehe Seite 39 Kapitel 7.1*).

4

Löschen einzelner Garschritte im Übersichtsfenster



1/3

- ☞ Taste „Übersicht Garschritte“ antippen
- Das Fenster Übersicht Garschritte wird angezeigt.



- Wenn mehr Garschritte angelegt sind, als auf dem Anzeigefeld dargestellt werden können:
- ☞ Das Anzeigefeld mit dem Finger berühren und dabei die angezeigten Garschritte nach oben oder unten verschieben.

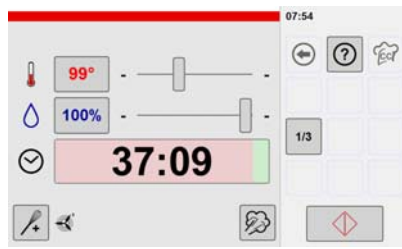
1

- ☞ Zu löschenden Garschritt an der Garschrittnummer antippen.
- Der Garschritt ist eingerahmt.



- ☞ Taste „Löschen“ antippen.
- Der Garschritt wird gelöscht.

5



Anzeige gestartete Garschritte

- Nach dem Start des Garvorganges wird die Summe der eingestellten Garzeiten aller Garschritte angezeigt.
- Die noch verbleibende Zeit wird angezeigt.
- Der Fortschrittsbalken zeigt die abgelaufene Zeit grafisch an.
- Während des Garvorganges können Einstellungen vorgenommen werden (*siehe Abbildung 3 in diesem Kapitel*).
- Nach Ablauf des Garvorganges kann diese Garschrittkombination wieder gestartet werden.

Hinweise Zusatzfunktionen nach Start Garvorgang

- Ist die Zusatzfunktion Vorheizen aktiviert, erfolgt ein Vorheizvorgang. Nach Ablauf des Vorheizvorganges muss der Garvorgang durch Antippen der Taste „Start/Stop“ oder durch Öffnen und Schließen der Garraumtür gestartet werden (Beschickungsvorgang).
- AQA: Ist die Zusatzfunktion AQA aktiviert, erfolgt in Abhängigkeit der Menge des Gargutes, eine automatische Quantitäts-/Garzeitanpassung. Nach erfolgter Quantität-/Garzeitanpassung beginnt der Ablauf der vorgegebenen Garzeit.

6.3 Anwenden Vitalisieren



Ist diese Funktion aktiviert, wird die Taste „Vitalisieren“ angezeigt.

Taste „Vitalisieren“ im Home-Bildschirm hinzufügen, siehe ab Seite 53 Kapitel 10. (Abbildung 13).

Mit diesen Funktionen können Sie die Speisen spezifisch für das à la carte- oder Bankettgeschäft servierfertig zubereiten.

1

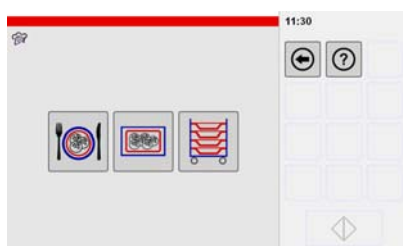


Start Vitalisieren



- ☞ Taste „Vitalisieren“ antippen.
- Das Fenster „Vitalisieren“ wird angezeigt.

2



Auswählen



- ☞ Z. B. Taste „Teller“ antippen.
- Das Fenster „Einstellungen“ wird angezeigt.

Info Tastenfunktionen:



Vitalisieren Tellergerichte

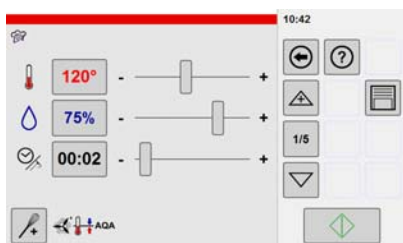


Vitalisieren Speisen im Behälter, z. B. Gastronormbehälter



Vitalisieren Bankettsystem

3



Starten des Garvorganges



- ☞ Bei Bedarf Einstellungen vornehmen.
- ☞ Taste „Start/Stop“ antippen.

6.4 Anwenden Garverfahren



Ist diese Funktion aktiviert, wird die Taste „Garverfahren“ angezeigt.

Taste „Garverfahren“ im Home-Bildschirm hinzufügen, siehe ab Seite 53 Kapitel 10. (Abbildung 13).

In der Funktion Garverfahren sind neun vorbestimmte Garverfahren eingestellt.

1



Start Garverfahren



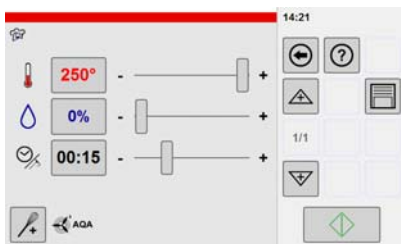
- ☞ Taste „Garverfahren“ antippen.
- Das Fenster „Garverfahren“ wird angezeigt.

2



Auswählen Garverfahren

- ☞ Gewünschtes Garverfahren antippen.
- Das Fenster Garvorgang mit den Standardwerten wird angezeigt.



- ☞ Mit Schieberegler oder über 10er-Tastatur die Werte ändern.



- Verwendung 10er-Tastatur, siehe Seite 20 Abbildung 4.



- Starten des Garvorganges, siehe Seite 17 Abbildung 1.

Info Garverfahren: (Richtwerte)

	Beschreibung	Temperatur	Zeit / Kern-temperatur	Feuchte
	Gratinieren	250 °C	00:15	0 %
	Grillen	230 °C	00:20	0 %
	Schmoren	140 °C	Kerntemperatur 75 °C	80 %
	Braten	200 °C	00:30	20 %
	Vitalisieren Tellergerichte	120 °C	00:10	30 %
	Auftauen	30 °C	00:20	60 %
	Dämpfen 99°C	99 °C	00:15	100 %
	Dünsten 95°C	90 °C	00:15	100 %
	Pochieren 85°C	80 °C	00:10	100 %

6.5 Anwenden Sonderprogramme



Ist diese Option im Gerät enthalten und aktiviert, wird die Taste „Sonderprogramme“ angezeigt.

Taste „Sonderprogramme“ im Home-Bildschirm hinzufügen, siehe ab Seite 53 Kapitel 10. (Abbildung 13).

1

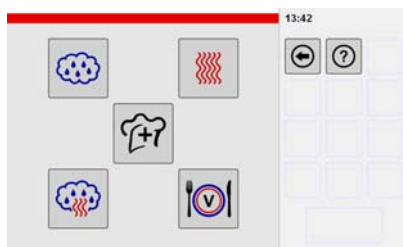


Start manuelle Einstellungen



- ☞ Taste Hand antippen.
- Das Fenster „Betriebsarten“ wird angezeigt.

2



Auswählen Sonderprogramme



- ☞ Taste „Sonderprogramme“ antippen.
- Das Fenster „Sonderprogramme“ wird angezeigt.
- Auch Sonderprogramme und Garverfahren lassen sich kombinieren, z. B. Cook and Hold, NT-Garen und Dämpfen.

3



Auswählen Programm



- ☞ Z. B. Taste „Delta-T Garen“ antippen.
- Das Fenster „Einstellungen“ wird angezeigt.

Info Sonderprogramme:



Delta-T Garen

- Geeignet für alle großen Fleisch- und Bratenstücke.
- Gleichbleibende Temperaturdifferenz zwischen Garraum- und Kerntemperatur während des Garvorganges.



Cook and Hold

- Zweistufiges Programm mit einer Gar- und Warmhaltephase.



NT-Garen

- Zweistufiges Programm mit einer Angar- und Reifephase.



Einschub-Zeit

(siehe Seite 29 Kapitel 6.6)!



Softcooking

- Programm mit einer Reifephase unter 100°C.



Sous Vide

- Schonendes Garen in Vakuumbbeutel.
- Hohe Anforderung an Hygiene erforderlich!

Verwenden des Sous-Vide-Fühlers, siehe Seite 16 Kapitel 5.4.2

6.6 Arbeiten mit Einschub-Zeiten



Diese Funktion ist in den Sonderprogrammen enthalten.

Für die verwendete Betriebsart kann je Einschub-Ebene eine Garzeit zugeordnet werden.



Taste „Sonderprogramme“ im Home-Bildschirm hinzufügen, siehe ab Seite 53 Kapitel 10. (Abbildung 13).



1

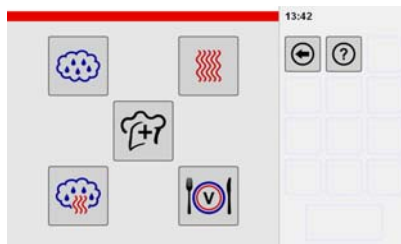


Start manuelle Einstellungen



- ☞ Taste „Hand“ antippen.
- Das Fenster „Betriebsarten“ wird angezeigt.

2



Start Sonderprogramme



- ☞ Taste „Sonderprogramme“ antippen.
- Das Fenster „Sonderprogramme“ wird angezeigt.

3

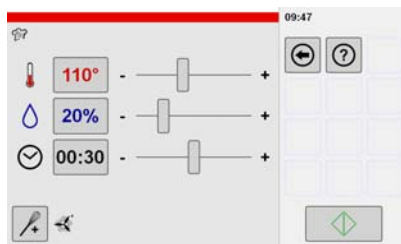


Start Einschub-Zeiten



- ☞ Taste „Einschub-Zeiten“ antippen.
- Das Fenster „Einstellungen“ wird angezeigt.

4



Einstellungen für Garvorgang vornehmen



- ☞ Einstellungen vornehmen.
- Die eingestellte Einschub-Zeit/Garzeit wird automatisch für alle Einschub-Ebenen als Voreinstellung verwendet.
- Nach Auswahl einer Einschub-Ebene kann diese Einschub-Zeit noch mal geändert und somit angepasst werden.



- ☞ Taste „Start/Stop“ antippen.
- Das Fenster „Einschub-Ebenen“ wird angezeigt.

5

Beschicken Garraum und Start Garvorgang

- ☞ Garraum mit Speisen beschicken.

- ☞ Garraumtür schließen.



- ☞ Symbol „Einschub-Ebene“ antippen.
- Die zuvor eingestellte Garzeit wird angezeigt.
- Der Fortschrittsbalken zeigt den Zeitablauf grafisch an.
- Die Zeit läuft rückwärts. Die noch verbleibende Zeit wird angezeigt.

Ändern der Einschub-Zeit siehe nachfolgende Abbildung 7!



Ende Garvorgang

- Nach Ablauf einer Einschub-Zeit ertönt ein Signalton.
- Das entsprechende Symbol der „Einschub-Ebene“ blinkt.
- ☞ Garraumtür öffnen.
- Die abgelaufene Einschub-Zeit/Garzeit erlischt.
- Während die Garraumtür geöffnet ist, erfolgt kein Rücklauf der Einschub-Zeiten.
- ☞ Speisen aus entsprechender Einschub-Ebene entnehmen.
- ☞ Garraumtür schließen.
- Noch vorhandene Einschub-Zeiten werden fortgesetzt.

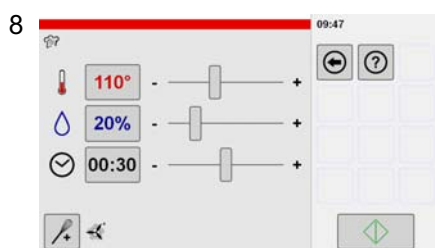


Ändern Einschub-Zeit, Abbrechen Einschub-Ebene

Die Einschub-Zeiten können jederzeit geändert werden.



- ☞ Das aktivierte Symbol „Einschub-Ebene“ antippen.
- Die 10er-Tastatur wird angezeigt.
- ☞ Gewünschten Wert eintippen.
- ☞ Eingegebenen Wert mit Taste „Enter“ bestätigen.
- Die 10er-Tastatur wird geschlossen.
- ☞ Für Abbruch die Einschub-Zeit auf 00:00 einstellen.
- ☞ Taste „Enter“ antippen.
- Die Einschub-Ebene ist gelöscht.



Abbruch Einschub-Zeiten



- ☞ Taste „Start/Stop“ antippen.
- Alle Einschub-Zeiten sind gelöscht.
- Das Fenster „Einstellungen“ wird angezeigt.

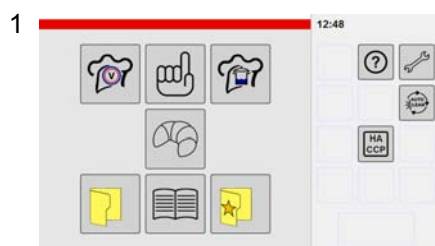
6.7 Anwenden Kombi-Kochen



Diese Funktion ist Bestandteil des Kochbuches.

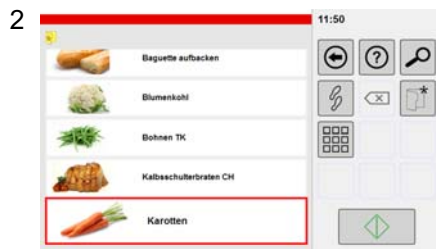
Es lassen sich verschiedene Produkte zu verschiedenen Zeiten gleichzeitig garen.

Bei Kombi-Kochen stehen Programme aus dem Kochbuch zur Verfügung, die dem gewählten Garraum-klima entsprechen.



Anzeige Kochbuch

- Die Anwendung Kombi-Kochen ist aus manuellem Betrieb und Kochbuch möglich.
- ☞ Z. B. Taste „Kochbuch“ antippen.
- Das Fenster „Kochbuch“ wird angezeigt.



Auswahl Produkt

- ☞ Gewünschtes Produkt antippen.
 - Das Produkt ist eingerahmt.
- ☞ Garraum beschicken - z. B. Einschub-Ebene „1“ verwenden.
- ☞ Taste „Start/Stop“ antippen.
 - Der Garvorgang wird gestartet.
 - Das Fenster Garvorgang wird angezeigt.



Fenster Garvorgang



- ☞ Taste „Kombi-Kochen“ antippen.
 - Das Fenster „Kombi-Kochen“ wird angezeigt.



Einstellungen für Garvorgang vornehmen



- Erfolgt innerhalb ca. 5 Sekunden keine Eingabe,
 - schaltet die Funktion Einschubebene ab,
 - das Fenster Garvorgang wird wieder angezeigt.

- ☞ Symbol „Einschub-Ebene 1“ antippen.
 - Das zuvor gewählte Produkt wird der Einschub-Ebene „1“ zugewiesen.
- ☞ Garraum beschicken - z. B. Einschub-Ebene „2“ verwenden.



- ☞ Symbol „Einschub-Ebene 2“ antippen.
 - Produkte aus dem Kochbuch, die dem Garraumklima entsprechen, werden angezeigt.



Nächstes Produkt wählen

- ☞ Zweites Produkt für Einschub-Ebene „2“ auswählen.
 - Das Produkt ist eingerahmt.
- ☞ Taste „Enter“ antippen.
 - Alle eingestellten Einschub-Ebenen werden angezeigt.



Fenster Einschub-Ebenen

- Die Zeit läuft rückwärts. Die noch verbleibende Zeit wird angezeigt.
- Der Fortschrittsbalken zeigt den Zeitablauf grafisch an.
Ändern der Einschub-Zeiten siehe nachfolgende Abbildung 8!
- Nach Ablauf einer Einschub-Zeit ertönt ein Signalton.
- Das entsprechende Symbol der „Einschub-Ebene“ blinkt.



Ende Garvorgang

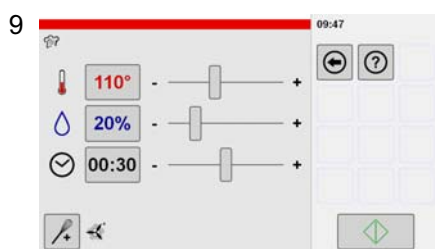
- Nach Ablauf einer Einschub-Zeit ertönt ein Signalton.
- Das entsprechende Symbol der „Einschub-Ebene“ blinkt.
- ☞ Garraumtür öffnen.
- Die abgelaufene Einschub-Zeit/Garzeit erlischt.
- Während die Garraumtür geöffnet ist, erfolgt kein Rücklauf der Einschub-Zeiten.
- ☞ Speisen aus entsprechender Einschub-Ebene entnehmen.
- ☞ Garraumtür schließen.
- Noch vorhandene Einschub-Zeiten werden fortgesetzt.



Ändern Einschub-Zeit, Abbruch Einschub-Ebene

Die Einschub-Zeiten können jederzeit geändert werden.

- ☞ Das aktivierte Symbol „Einschub-Ebene“ antippen.
- Die 10er-Tastatur wird angezeigt.
- ☞ Gewünschten Wert eintippen.
- ☞ Eingeegebenen Wert mit Taste „Enter“ bestätigen.
- Die 10er-Tastatur wird geschlossen.
- ☞ Für Abbruch die Einschub-Zeit auf 00:00 einstellen.
- ☞ Taste „Enter“ antippen.
- Die Einschub-Ebene ist gelöscht.



Abbruch Einschub-Zeiten

- ☞ Taste „Start/Stop“ antippen.
- Alle Einschub-Zeiten sind gelöscht.
- Das Fenster „Einstellungen“ wird angezeigt.

6.8 Anwenden SmartCooking



Ist diese Option im Gerät enthalten und aktiviert, wird die Taste „SmartCooking“ angezeigt.

Taste „SmartCooking“ im Home-Bildschirm hinzufügen, siehe ab Seite 53 Kapitel 10. (Abbildung 13).

Mit SmartCooking haben Sie eine schnelle Auswahlmöglichkeit mit automatischen Garabläufen, bezogen auf Produkt, Produktgrößen und Garverfahren. Bitte beachten Sie, dass in Abhängigkeit vom Produkt und anderen Faktoren unterschiedliche Einstellungen erforderlich sein können.



Start SmartCooking

- ☞ Taste „SmartCooking“ antippen.
- Das Fenster „SmartCooking“ wird angezeigt.

2



Auswählen Produkt



☞ Z. B. Taste „Fleisch“ antippen.

- Das Fenster „Produktgröße“ für Fleisch wird angezeigt.

Info Produkte:

Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse, Beilage, Süßspeise

3



Auswählen Produktgröße



☞ Z. B. Taste „Ganzes Stück“ antippen.

- Die verfügbaren „Garverfahren“ werden angezeigt.

Info Produktgröße:

In Abhängigkeit vom Produkt können zum Beispiel folgende Produktgrößen gewählt werden.

Fleisch (Ganzes Stück, Portion, Würfel)

Fisch (Ganz, Filet, Stück)

Geflügel (Ganz, Teile, Würfel)

Gemüse (Ganz, Hälfte, geschnitten)

Beilage (Kartoffel ganz, Kartoffel Stücke, Reis/Getreide)

Süßspeise (Portion, Mittel, Groß)

4



Auswählen Garverfahren



☞ Garverfahren wählen - z. B. „Braten“ antippen.

- Das Fenster „Einstellungen“ wird angezeigt.

Info Garverfahren:

In Abhängigkeit vom gewählten Produkt können folgende Garverfahren gewählt werden.



Dämpfen

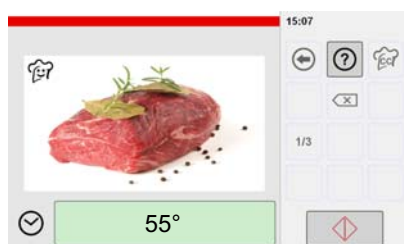
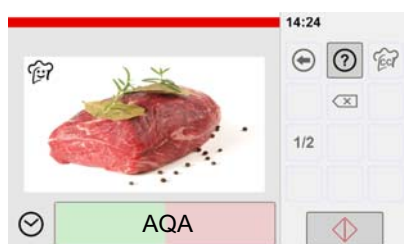
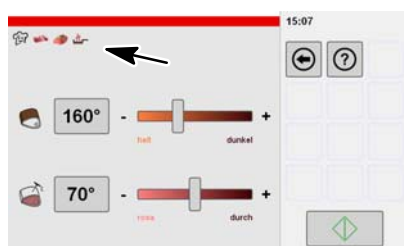


Schmoren



Braten

5



Starten des Garvorganges

- Die gewählten Funktionen werden grafisch angezeigt.

Bei Bedarf Einstellungen vornehmen.



Taste „Start/Stop“ antippen.

- Das Symbol in der Taste „Start/Stop“ wechselt von grün nach rot.
- Ein Vorheizvorgang startet.
- Nach Ablauf des Vorheizvorganges ertönt ein Signalton und die Taste „Start/Stop“ wird blau hinterlegt dargestellt.

Garraum beschicken.

- Vorsicht, der Kerntemperaturfühler ist heiß!
- Kerntemperaturfühler in das Gargut einstecken.

Garraumbür schließen.

- Ein Erinnerungshinweis „Kerntemperaturfühler einstecken“ erscheint. Der Hinweis erlischt nach ca. 3 Sekunden automatisch.
- Die Farbe der Taste „Start/Stop“ wechselt von blau nach rot.
- AQA: Es erfolgt eine automatische Quantitäts-/Garzeitanpassung. Die Dauer des Vorganges ist abhängig von der Menge des Gargutes im Garraum. Nach erfolgter Quantität-/Garzeitanpassung beginnt automatisch der Ablauf des Garvorganges.
- Der Garvorgang startet.

Nach Erreichen der Kerntemperatur

- Signalton ertönt.
- Die Farbe der Taste „Start/Stop“ wechselt von rot nach grün.
- Die Kerntemperatur wird angezeigt.

6.9 Anwenden Garprogramme aus dem Kochbuch

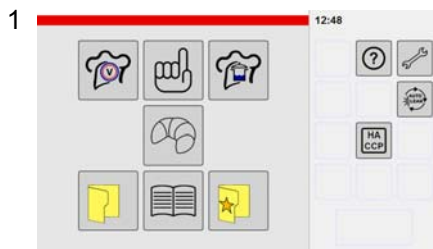


Ist diese Option im Gerät enthalten und aktiviert, wird die Taste „Kochbuch“ angezeigt.

Taste „Kochbuch“ im Home-Bildschirm hinzufügen, siehe ab Seite 53 Kapitel 10. (Abbildung 13).

In diesem Kochbuch können Sie Produkte hinzufügen, ändern und löschen (siehe Seite 39 Kapitel 7.).

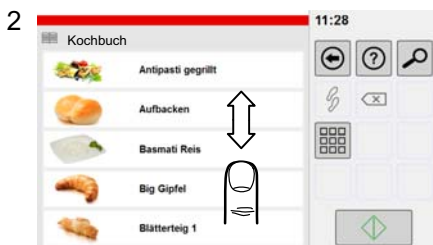
Backprogramme werden im Kochbuch angezeigt, wenn die „Option „Backen“ enthalten ist.



Start Kochbuch



- ☞ Taste „Kochbuch“ antippen.
- Das Fenster „Kochbuch“ wird angezeigt.



Verschieben der Anzeige



Wenn mehr Produkte angelegt sind, als auf dem Anzeigefeld dargestellt werden können:

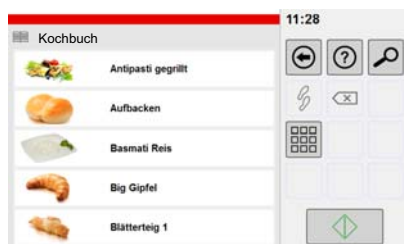
- ☞ Das Anzeigefeld mit dem Finger berühren und dabei die angezeigten Produkte nach oben oder unten verschieben.



Suchen nach Produktnamen



- Die Suchfunktion ist in der Bild- und Listendarstellung möglich.
- ☞ Taste „Suche“ antippen.
- ☞ Suchtext eingeben, z. B. „sch“.
- Die Groß-/Kleinschreibung muss für die Suche nicht berücksichtigt werden.
- Es muss kein vollständiges Wort eingegeben werden.
- Je genauer Sie das Suchwort eingeben, umso kleiner und übersichtlicher erfolgt die Auflistung.
- ☞ Taste „Bestätigen“ antippen.
- Alle Produkte, die die eingegebenen Zeichen „sch“ im Wort enthalten, werden angezeigt.



Info Tastenfunktionen:



Abbrechen



Bestätigen und Suche starten



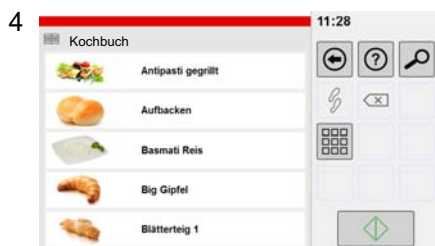
Umschalten Tastaturbelegung



Schreibmarke nach links oder rechts bewegen



Löschen Text von rechts nach links



Umschalten der Kochbuchansicht



- ☞ Taste „Ansichtswechsel“ antippen.
- Die Anzeige schaltet auf Bilddarstellung um.



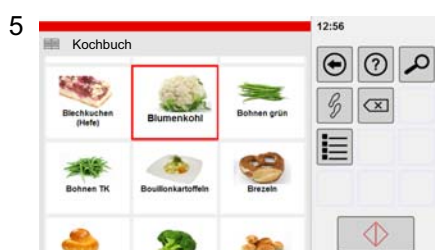
Info Tastenfunktionen:



Umschalten auf Bilddarstellung.



Umschalten auf Listendarstellung.



Anzeigen/Ändern der Garschritte im Übersichtsfenster

- ☞ Gewünschtes Produkt antippen.
- Das Produkt ist eingerahmt.
- ☞ Taste „Übersicht Garschritte“ antippen.
- Das Fenster Übersicht Garschritte wird angezeigt.



Info Tastenfunktionen:



Anzeige Übersicht Garschritte.



Wert antippen



- Jeder angezeigte Wert kann, durch Antippen auf den angezeigten Wert, geändert werden.
- Nach dem Ändern kann die Einstellung für den aktuellen Garvorgang gestartet werden.
- Werden die Einstellungen nicht im Kochbuch gespeichert, sind diese nach dem Aus- und Einschalten des Gerätes nicht mehr vorhanden (*Speichern im Kochbuch, siehe Seite 39 Kapitel 7.1*).



Fenster Garvorgang – Garvorgang gestartet

- Ist Vorheizen aktiviert, muss nach Ablauf des Vorheizvorganges der Garvorgang durch Beschicken oder mit Taste „Start/Stop“ gestartet werden.
- Ist AQA aktiviert, erfolgt eine automatische Quantitäts-/Garzeitanpassung.
- Die noch verbleibende Zeit wird angezeigt.
- Der Fortschrittsbalken zeigt die abgelaufene Zeit grafisch an.
- Durch Antippen der Taste „Start/Stop“ kann der Garvorgang abgebrochen werden.

Beschreibung „Ende Garvorgang“, siehe ab Seite 18 ab Kapitel 5.5.2

6.10 Arbeiten mit Kategorien (Menügruppen)



Diese Funktion ist Bestandteil des Kochbuches.

Anlegen oder löschen von Kategorien, siehe Seite 45 Kapitel 7.4!

1



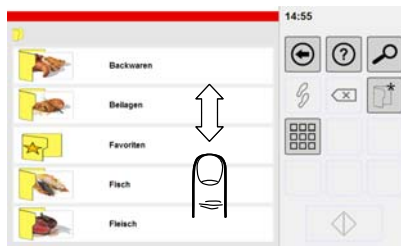
Start Kategorien



☞ Taste „Kategorie“ antippen.

- Die Liste „Kategorien“ (Produktgruppen) wird angezeigt.

2



Verschieben der Anzeige



Wenn mehr Kategorien angelegt sind als auf dem Anzeigefeld dargestellt werden können:

- ☞ Das Anzeigefeld mit dem Finger berühren und dabei die angezeigten Produkte nach oben oder unten verschieben.

3



Auswählen Kategorie

☞ Gewünschte Kategorie antippen.

- Die gewählte Kategorie ist eingerahmt.



☞ Taste „Enter“ antippen.

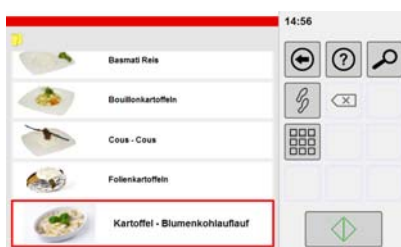
- Der Inhalt der Kategorie wird angezeigt.

Info Taste:



Bestätigen der ausgewählten Kategorie.

4



Auswählen Produkt

☞ Verschieben der Anzeige, durch Antippen und Verschieben nach oben oder unten.

☞ Gewünschtes Produkt antippen.

- Das gewählte Produkt ist eingerahmt.



☞ Taste „Start/Stop“ antippen.

- Der Garvorgang wird gestartet.
- Das Fenster Garvorgang wird angezeigt.
- Das Symbol in der Taste „Start/Stop“ wechselt von grün nach rot.

5



Fenster Garvorgang

- Ist Vorheizen aktiviert, muss nach Ablauf des Vorheizvorganges der Garvorgang durch Beschicken oder mit Taste „Start/Stop“ gestartet werden.
- Ist AQA aktiviert, erfolgt vor dem Garvorgang eine automatische Quantitäts-/Garzeitanpassung.
- Die noch verbleibende Zeit wird angezeigt.
- Der Fortschrittsbalken zeigt die abgelaufene Zeit grafisch an.
- Durch Antippen der Taste „Start/Stop“ kann der Garvorgang abgebrochen werden.

6.11 Arbeiten mit Favoriten (bevorzugte Produkte)



Diese Funktion ist Bestandteil des Kochbuches.

Um Favoriten anzeigen zu können, müssen diese zuvor zugewiesen werden.

Zuordnen Produkte zu Favoriten, siehe ab Seite 39 Kapitel 7.1 (Abbildung 7)!

1



Start Favoriten



- ☞ Taste „Favoriten“ antippen.
- Das Fenster „Favoriten“ wird angezeigt.

2

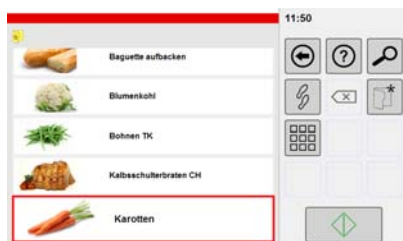


Verschieben der Anzeige



- ☞ Wenn mehr Produkte angelegt sind als auf dem Anzeigefeld dargestellt werden können:
- ☞ Das Anzeigefeld mit dem Finger berühren und dabei die angezeigten Produkte nach oben oder unten verschieben.

3



Auswählen Produkt



- ☞ Gewünschtes Produkt antippen.
- Das Produkt ist eingerahmt.
- ☞ Taste „Start/Stop“ antippen.
- Der Garvorgang wird gestartet.
- Das Fenster Garvorgang wird angezeigt.
- Das Symbol in der Taste „Start/Stop“ wechselt von grün nach rot.

4



Fenster Garvorgang

- Ist Vorheizen aktiviert, muss nach Ablauf des Vorheizvorganges der Garvorgang durch Beschicken oder mit Taste „Start/Stop“ gestartet werden.
- Ist AQA aktiviert, erfolgt vor dem Garvorgang eine automatische Quantitäts-/Garzeitanpassung.
- Die noch verbleibende Zeit wird angezeigt.
- Der Fortschrittsbalken zeigt die abgelaufene Zeit grafisch an.
- Durch Antippen der Taste „Start/Stop“ kann der Garvorgang abgebrochen werden.

7. Anlegen, ändern, löschen von Produkten im Kochbuch

Diese Funktion ist Bestandteil des Kochbuches.

7.1 Anlegen von Produkten, speichern und zuordnen



Es können bis zu 20 Garschritte kombiniert werden.



1

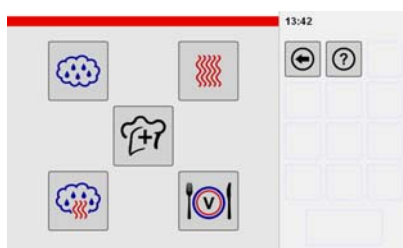


Start manuelle Einstellungen



- ☞ Taste „Hand“ antippen
- Das Fenster „Betriebsarten“ wird angezeigt.

2



Auswählen der Betriebsart



- ☞ Z. B. Taste „Dämpfen“ antippen.
- Das Fenster „Betriebsart Dämpfen“ wird angezeigt.

Info Betriebsarten:



Dämpfen



Heißluft



Heißluft-Dämpfen



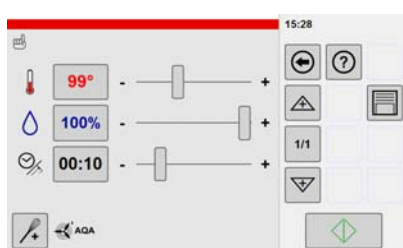
Vitalisieren



Sonderprogramme

Beschreibung siehe Seite 28 Kapitel 6.5

3



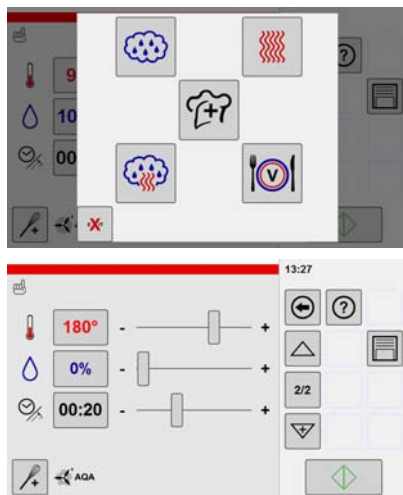
Einstellungen vornehmen

- ☞ Einstellungen vornehmen, z. B. Temperatur, Feuchte, Zeit, Kerntemperatur, Zusatzfunktionen.

Sollen noch weitere Garschritte angelegt werden, siehe nachfolgende Abbildung 4.

Soll jetzt gespeichert werden, siehe nachfolgende Abbildung 5.

4



Hinzufügen Garschritt



- ☞ Taste „Neuer Garschritt“ antippen.
- Das Fenster „Betriebsarten“ wird angezeigt.

- ☞ Zweite Betriebsart auswählen.

- Das Fenster „Einstellungen“ wird angezeigt.
- Die Anzeige „1/1“ wechselt zu „2/2“.
- Wenn Sie weitere Garschritte benötigen, wiederholen Sie diese Schritte, bis alle gewünschten Garschritte angelegt sind. Es sind bis zu 20 Garschritte möglich.

Info Tastenfunktionen:



- Wechseln in den Garschritten nach oben (nur wenn mehrere Garschritte gespeichert sind).



- Wechseln in den Garschritten nach unten (nur wenn mehrere Garschritte gespeichert sind).



- Neuen Garschritt vor dem ausgewählten Garschritt einfügen.



- ☞ Taste „Pfeil“ antippen und kurz halten.
- Tasten Symbol „Neuer Garschritt“ wird angezeigt.
- Das Fenster Betriebsarten wird angezeigt.



- Neuen Garschritt nach dem ausgewählten Garschritt einfügen:



- ☞ Taste „Pfeil“ antippen und kurz halten.
- Tasten Symbol „Neuer Garschritt“ wird angezeigt.
- Das Fenster Betriebsarten wird angezeigt.



- Neuen Garschritt vor oder nach dem markierten Garschritt einfügen.



- Umschalten auf Übersicht Garschritte.

5



Öffnen des Fensters für Speichervorgang



- ☞ Taste „Speichern“ antippen.
- Das Fenster „Produkteingabe“ wird angezeigt.
- Die nächste freie Nr. wird vorgeschlagen.

- ☞ Gewünschte Nummer eintippen.

- ☞ Gewünschten Namen eintippen.

Info Tastenfunktionen:



- Umschalten Tastaturbelegung.

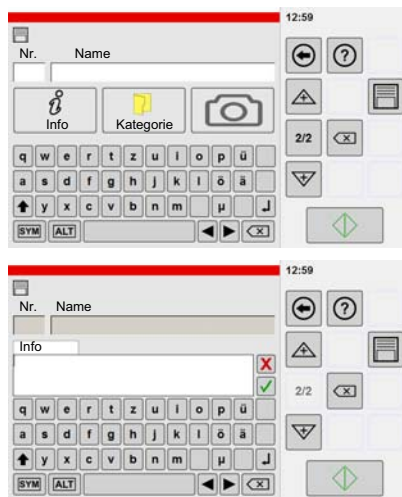


- Schreibmarke nach links oder rechts bewegen.



- Löschen Text von rechts nach links.

6



Hinzufügen einer Information

Hier können Sie ihre Zusatzinformationen eintragen.



- ☞ Taste „Info“ antippen.
- Ein Textfeld für die Texteingabe wird angezeigt.
- ☞ Gewünschten Text eintippen.
- ☞ Taste „Bestätigen“ antippen.



Info Tastenfunktionen:

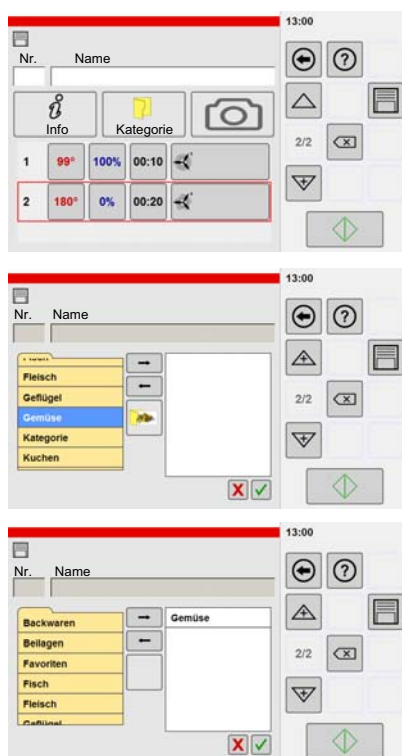


Bestätigen



Abbrechen

7



Zuordnen zu Kategorien und Favoriten



- ☞ Taste „Kategorien“ antippen.
- ☞ Gewünschte Kategorie z. B. Gemüse oder „Favoriten“ antippen.
- Die Kategorie oder „Favoriten“ ist eingerahmt.



- ☞ Taste „Pfeil“ antippen.
- Die gewählte Kategorie bzw. „Favoriten“ wird von links in das rechte Feld verschoben.
- Das Produkt ist nun der ausgewählten Kategorie (z. B. Gemüse) bzw. „Favoriten“ zugeordnet.
- Das Produkt kann mehreren Kategorien zugeordnet werden. Hierzu die Vorgehensweise für jede Kategorie einzeln wiederholen.



- ☞ Taste „Bestätigen“ antippen.

Info Tastenfunktionen:



Hinzufügen Kategorien und Favoriten



Entnehmen Kategorien und Favoriten

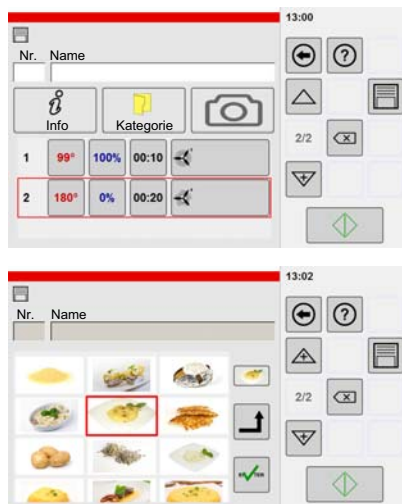


Abbrechen



Bestätigen

8



Hinzufügen einer Abbildung

Werkseitig sind schon Abbildungen für Speisen angelegt.

Möchten Sie eigene Abbildungen verwenden, müssen Sie diese zuvor in den Speicher einlesen.

Digitalfotos einlesen, siehe Seite 62 Abbildung 18



☞ Taste „Kamera“ antippen.

- Eine Übersicht aller vorhandenen Abbildungen wird angezeigt.

☞ Falls erforderlich, Anzeige verschieben.

☞ Gewünschte Abbildung antippen.

- Die Abbildung ist eingerahmt.



☞ Taste „Hinzufügen“ antippen.

- Die Abbildung wird oberhalb der Hinzufügen-Taste angezeigt.



☞ Taste „Bestätigen“ antippen.

- Die Abbildung ist zugewiesen und das Fenster „Produkteingabe“ wird angezeigt.

Info Tastenfunktionen:

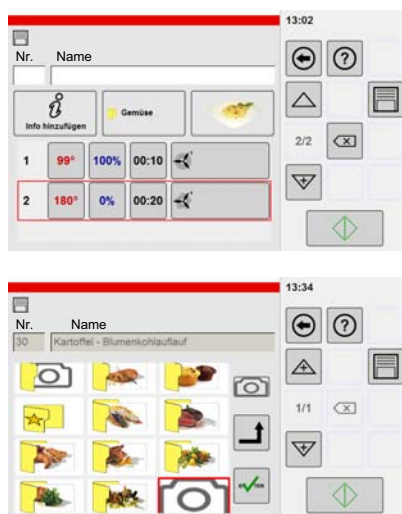


Hinzufügen der ausgewählten Abbildung.



Bestätigen

9



Entfernen der Abbildung



☞ Taste mit der zu löschenden Abbildung antippen.

- Eine Übersicht aller vorhandenen Abbildungen wird angezeigt.

☞ Die angezeigten Abbildungen nach oben schieben, bis am Ende das Symbol „Kamera“ angezeigt wird.



☞ Taste „Kamera“ antippen.

- Die Kamera ist eingerahmt.



☞ Taste „Hinzufügen“ antippen.

- Die Abbildung wird über der Hinzufügen-Taste angezeigt.



☞ Taste „Bestätigen“ antippen.

- Die Abbildung ist zugewiesen und das Fenster „Produkteingabe“ wird angezeigt.

Info Tastenfunktionen:



Hinzufügen der ausgewählten Abbildung.



Bestätigen



Entfernen der Abbildung und Symbol zuordnen.

10



Speichern der Einstellungen



☞ Taste „Speichern“ antippen.

- Das Produkt ist im Kochbuch gespeichert und der zugewiesenen Kategorie oder Favoriten zugeordnet.
- Das Fenster für die Bestätigung des Speichervorganges wird angezeigt.



☞ Taste „Bestätigung“ antippen.

- Der Speichervorgang ist abgeschlossen.
- Das Produkt kann nun im Kochbuch, in der zugewiesenen Kategorie oder in Favoriten abgerufen werden.

Info Tastenfunktionen:



Speichern in Kochbuch



Bestätigung des Speichervorganges

7.2 Ändern der Einstellungen von Produkten im Kochbuch



Es lassen sich alle Einstellungen anpassen oder ändern, die im Kochbuch gespeichert sind, wie z. B.: Temperaturen, Zeiten, Favoriten-Zuordnungen, Kategorie-Zuordnungen, Garschritte, usw.

1



Öffnen Kochbuch



☞ Taste „Kochbuch“ antippen.

- Das Fenster „Kochbuch“ wird angezeigt.

2



Auswählen des Produktes

☞ Gewünschtes Produkt antippen.

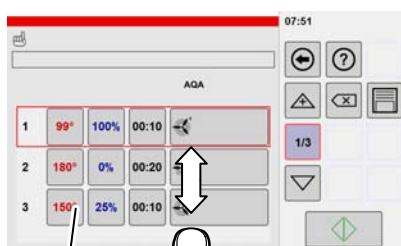
- Das Produkt ist eingerahmt.



☞ Taste „Garschritte“ antippen.

- Das Fenster für Einstellungen wird angezeigt.

3



Wert antippen

Anzeigen/Ändern der Garschritte



☞ Taste „Übersicht Garschritte“ antippen.

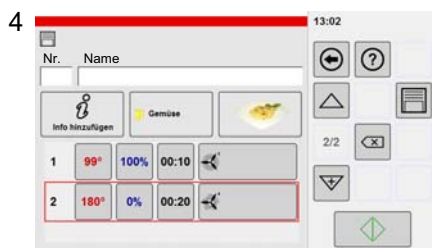
- Das Fenster Übersicht Garschritte wird angezeigt.

Wenn mehr Garschritte angelegt sind, als auf dem Anzeigefeld dargestellt werden können:

☞ Das Anzeigefeld mit dem Finger berühren und dabei die angezeigten Garschritte nach oben oder unten verschieben.



- Jeder angezeigte Wert kann durch Antippen auf den angezeigten Wert geändert werden.



Einstellungen ändern

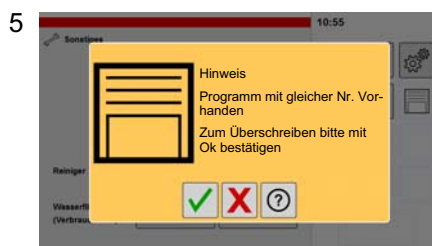
Hier können Sie Änderungen zu Nr., Name, Info, Kategorie/Favoriten und Abbildung vornehmen.

Umfangreichere Beschreibung, siehe Seite 40 ab Abbildung 5.



☞ Taste „Speichern“ antippen.

- Die Änderungen werden in das Kochbuch gespeichert.
- Das Fenster für die Bestätigung des Speichervorganges wird angezeigt.

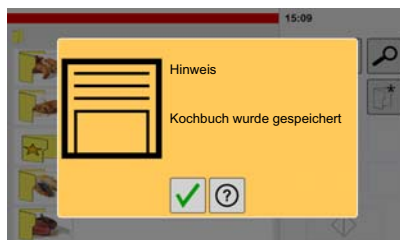


Bestätigen der Speicherung



☞ Taste „Bestätigung“ antippen.

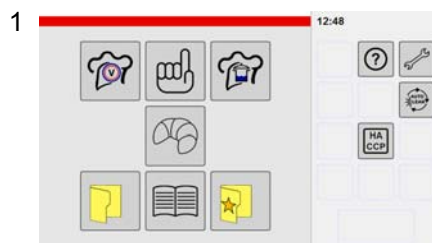
- Der Speichervorgang ist abgeschlossen.
- Das Produkt ist geändert.



☞ Taste „Bestätigung“ antippen.

- Der Speichervorgang ist abgeschlossen.
- Das Produkt ist gelöscht.

7.3 Löschen eines Produktes aus dem Kochbuch



Öffnen Kochbuch



☞ Taste „Kochbuch“ antippen.

- Das Fenster „Kochbuch“ wird angezeigt.



Auswählen und löschen Produkt

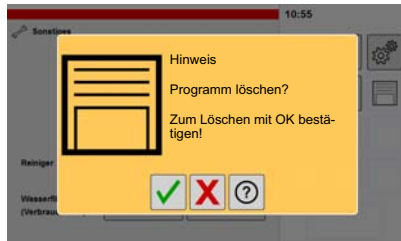
☞ Zu löschendes Produkt antippen.

- Das Produkt ist eingerahmt.



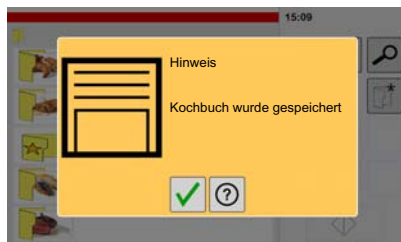
☞ Taste „Löschen“ antippen.

- Ein Fenster für die Sicherheitsabfrage wird angezeigt.



☞ Taste „Bestätigung“ antippen.

- Das Fenster für die Bestätigung des Speichervorganges wird angezeigt.



☞ Taste „Bestätigung“ antippen.

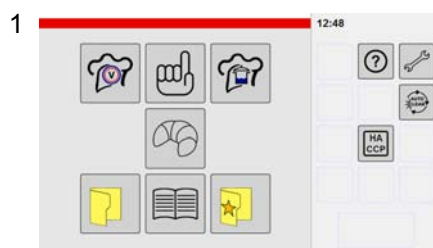
- Der Speichervorgang ist abgeschlossen.
- Das Produkt ist gelöscht.

7.4 Anlegen und löschen Kategorie



Diese Funktion ist Bestandteil des Kochbuches.

7.4.1 Anlegen Kategorie



Start Kategorien



☞ Taste „Kategorie“ antippen.

- Die Liste „Kategorien“ (Produktgruppen) wird angezeigt.



Anlegen neue Kategorie



☞ Taste „Neue Kategorie“ antippen.

- Das Fenster für Eingabe wird angezeigt.

3



Eingeben der Bezeichnung

- ☞ Bezeichnung für Kategorie eingeben.
- Die gewählte Kategorie ist eingerahmt.



- ☞ Taste „Enter“ antippen.
- Eine Übersicht aller vorhandenen Abbildungen wird angezeigt.

Info Tastenfunktionen:



Umschalten Tastaturbelegung.



Schreibmarke nach links oder rechts bewegen.



Löschen Text von rechts nach links.

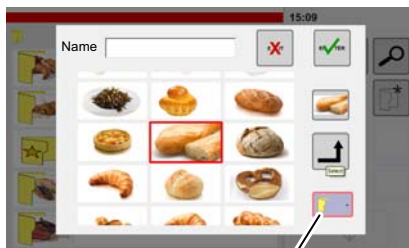


Bestätigen



Abbrechen

4



Aus-/Einschalten Symbol
Kategorie

Hinzufügen Bild

- ☞ Verschieben der Anzeige, durch Antippen und Verschieben nach oben oder unten.

- ☞ Abbildung antippen.

- Die gewählte Abbildung ist eingerahmt.



- ☞ Taste „Hinzufügen“ antippen.

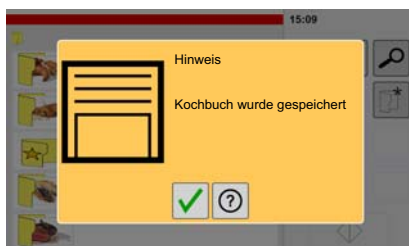
- Die Abbildung wird oberhalb der Hinzufügen-Taste angezeigt.



- ☞ Taste „Bestätigen“ antippen.

- Das Fenster für die Bestätigung des Speichervorganges wird angezeigt.

5



Speichern



- ☞ Taste „Bestätigen“ antippen.

- Die Kategorie ist im Kochbuch gespeichert.

Zuordnen Produkte zu Kategorie siehe ab Seite 39 Kapitel 7.1 Abbildung 7!

7.4.2 Löschen Kategorie

Es lassen sich nur Kategorien löschen, denen keine Produkte zugeordnet sind.

1

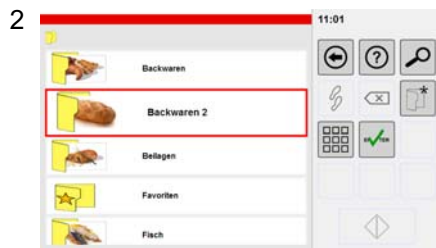


Start Kategorien



- ☞ Taste „Kategorie“ antippen.

- Die Liste „Kategorien“ (Produktgruppen) wird angezeigt.



Auswählen Kategorie

- ☞ Zu löschende Kategorie antippen.
 - Die Kategorie ist eingerahmt.
 - Die Taste „Löschen“ ist erst aktiv, wenn die Kategorie keine Produkte mehr enthält.
- ✓ ☞ Taste „Bestätigung“ antippen.
 - Die Produkte die dieser Kategorie zugewiesen sind werden angezeigt.



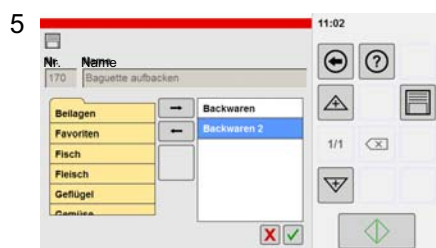
Auswählen Produkt

- ☞ Produkt antippen.
 - Das Produkt ist eingerahmt.
- ✓ ☞ Taste „Bestätigung“ antippen.
 - Das Fenster für Einstellungen wird angezeigt.



Öffnen Fenster Kategorien/Favoriten

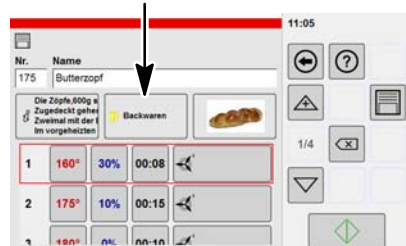
- ☞ Taste „Kategorie/Favoriten“ antippen.
 - Das Fenster für Zuordnungen wird angezeigt.



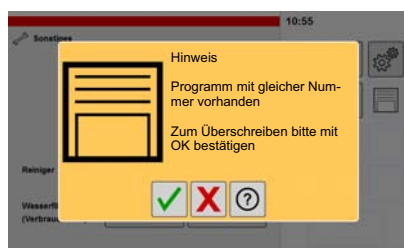
Auswählen Kategorie und entfernen

- ☞ Die Kategorie die dem Produkt zugeordnet ist antippen.
 - Die gewählte Kategorie ist markiert.
- ☞ Taste „Pfeil“ antippen.
 - Die Kategorie ist aus dem Fenster entfernt und somit nicht mehr dem Produkt zugeordnet.
- ✓ ☞ Taste „Bestätigung“ antippen.
 - Das Fenster für Einstellungen wird angezeigt.
 - Die Kategorie ist aus der Anzeige entfernt.
- ☞ Taste „Speichern“ antippen.
 - Das Fenster für die Bestätigung des Speichervorganges wird angezeigt.

Kategorie ist entfernt



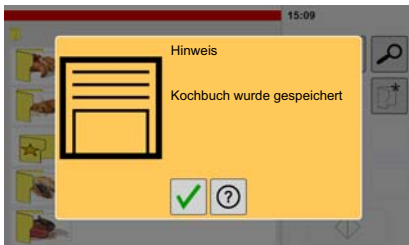
6



Speichern der Änderung

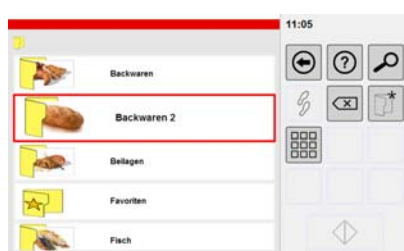


- ☞ Taste „Bestätigung“ antippen.
- Im Kochbuch wird die Zuordnung zur Kategorie gelöscht.
- Das Fenster für die Bestätigung des Speichervorganges wird angezeigt.



- ☞ Taste „Bestätigung“ antippen.
- Der Speichervorgang ist abgeschlossen.
- Sind noch mehr Produkte zur Kategorie zugewiesen, die Schritte für Abbildung 2 bis 6 wiederholt durchführen.

7



Löschen Kategorie



- Die Taste „Löschen“ ist aktiv, wenn alle Zuordnungen zur Kategorie gelöscht sind.
- ☞ Zu löschende Kategorie antippen.
- Die gewählte Kategorie ist eingerahmt.
- ☞ Taste „Enter“ antippen.
- Das Fenster für die Bestätigung des Speichervorganges wird angezeigt.

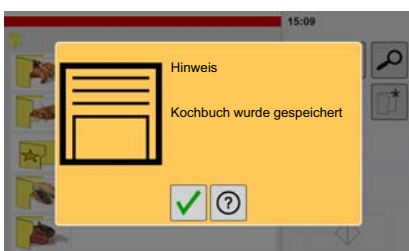
8



Speichern der Löschung



- ☞ Taste „Bestätigung“ antippen.
- Die Kategorie wird gelöscht.
- Das Fenster für die Bestätigung des Speichervorganges wird angezeigt.



- ☞ Taste „Bestätigung“ antippen.
- Der Speichervorgang ist abgeschlossen.
- Die Kategorie ist gelöscht.

8. Anwenden Backen



Für beide Geräteversionen als Option: Easy und Pro

1

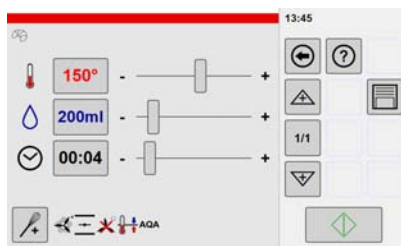


Auswählen Backen



- ☞ Taste „Backen“ antippen.
- Das Fenster „Backen“ wird angezeigt.

2



Starten Backvorgang



- ☞ Taste „Start/Stop“ antippen.
- Das Symbol in der Taste „Start/Stop“ wechselt von grün nach rot.
- Feuchtigkeit wird in den Garraum dosiert (siehe nachfolgende Abbildung 4)!

Oder Zusatzfunktionen einstellen:



- ☞ Taste Zusatzfunktionen antippen.
- Das Fenster „Zusatzfunktionen“ wird angezeigt.

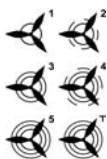
3



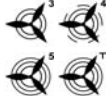
Ändern Zusatzfunktionen

- ☞ Gewünschte Zusatzfunktionen antippen.
- ☞ Eingestellte Zusatzfunktionen mit Taste „Enter“ bestätigen.
- Das Fenster „Backen“ wird angezeigt.
- Die eingestellten Zusatzfunktionen werden im Fenster unten angezeigt.

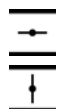
Info Zusatzfunktionen:



Lüftergeschwindigkeiten in fünf Stufen und getaktet.



Auswählen der gewünschten Lüftergeschwindigkeit, durch mehrmaliges Antippen, bis die gewünschte Lüftergeschwindigkeit angezeigt wird.



Zuluftklappe offen.



Zuluftklappe geschlossen.



Lüfterstillstands-Zeiten für Einwirkzeit der Feuchtigkeit auf die Backtriebmittel:

- kurz,
- mittel,
- lang,
- keine.



Signal und Meldungsfenster nach Ablauf eines Garschrittes ausgeben, z. B. zum Übergießen, Würzen oder Wenden des Gargutes. Wirkt sich aus auf Signalton, aktiviertes Lichtsignal und externe Signale.



Vorwahl Startzeit-Garende: Beginn oder Ende des Garvorganges vorwählen.
Anwenden Startzeit-Garende siehe Seite 22 Abbildung 7!



Temp-Activ: Vorheizen / Abkühlen vor dem Garvorgang.

- Nach einem Vorheiz- oder Abkühlvorgang wartet die Steuerung auf eine Eingabebestätigung. Anzeige durch blaues Symbol Taste „Start/Stop“.



Der Rückwärtslauf der Garzeit beginnt erst,

- nach dem Beschicken des Garraumes, durch Öffnen und Schließen der Garraumtür oder
- nach dem Antippen der Taste „Start/Stop“.

AQA

Automatische-Quantitäts-Anpassung (Mengenerkennung und Garzeitanpassung).

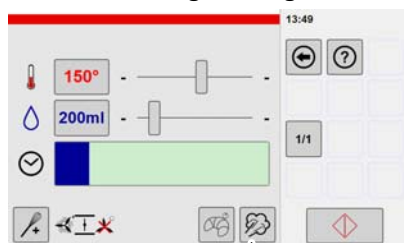


Fenster Zusatzfunktionen schließen, ohne Änderungsbestätigung (Abbruch).



Einstellungen bestätigen und Fenster schließen.

4 Fenster Feuchtigkeitszugabe



Taste „manuelle Beschwädung“

Fenster Feuchtigkeitszugabe

Feuchtigkeitszugabe

- zu Beginn des Backvorganges, z. B. Einstellung 200 ml
- während des Backvorganges mit Taste „manuelle Beschwädung“

Anzeige blauer Fortschrittsbalken

- von links nach rechts - während der Feuchtigkeitszugabe
- von rechts nach links - während der Motorstillstands-Zeit

Vorheizen

- Ist Vorheizen aktiviert, muss nach Ablauf des Vorheizvorganges der Garvorgang durch Beschicken oder mit Taste „Start/Stop“ gestartet werden.

5



Taste „Nachbackzeit“

Fenster Backvorgang gestartet

- Die noch verbleibende Zeit wird angezeigt.
- Der Fortschrittsbalken zeigt die abgelaufene Zeit grafisch an.
- Durch Antippen der Taste „Start/Stop“ kann der Backvorgang abgebrochen werden.
- Während des Backvorganges ist keine Feuchtigkeitseinstellung in ml möglich.

Einstellen Nachbackzeit



Taste „Nachbackzeit“ antippen.

- Die Backzeit wird um 1 Minute erhöht.
- Sind mehr als ein Garschritt angelegt, wird die Backzeit im letzten Garschritt hinzugefügt.
- Die erhöhte Backzeit ist sofort gültig.
- Die Backzeit kann bis auf insgesamt 5 Minuten erhöht werden.
- Nach 6-maligem Antippen springt die Backzeit wieder auf die ursprünglich angezeigte Zeit zurück.

9. Anzeigen von HACCP-Protokollen



HACCP ist die Abkürzung von **H**azard **A**nalysis **C**ritical **C**ontrol **P**oints.

- Das HACCP-Protokoll wird benötigt, um Prozessabläufe zu überprüfen.
- Die Protokolle sind ein entscheidendes Mittel für die Verantwortlichen, um die Erfüllung Ihrer Sorgfaltspflicht belegen zu können.
- HACCP-Protokolle werden 60 Tage lang gespeichert. Nach dem Überschreiten der 60 Tage werden die Protokolle automatisch gelöscht.

Einstellen Ausgabedaten für HACCP-Protokolle, siehe Seite 61 Abbildung 17!

Auslesen von Daten, siehe Seite 63 Abbildung 19 (nur mit Option USB-Anschluss möglich!).

1



Anzeigen HACCP-Protokolle



- ☞ Taste „HACCP“ antippen.
- Das Fenster „HACCP Übersicht“ wird angezeigt.

2



Verschieben der Anzeige



Wenn mehr Protokolle vorhanden sind als auf dem Anzeigefeld dargestellt werden können:

- ☞ Das Anzeigefeld mit dem Finger berühren und dabei die angezeigten Protokolle nach oben oder unten verschieben.

- ☞ Gewünschtes Datum antippen.

- Die Auswahl ist eingerahmt.

Info Tastenfunktionen:



Anzeige ausgewähltes Tagesprotokoll



Aktiv bei Geräten mit USB-Anschluss.

Auslesen der Tages-Daten, siehe Seite 52 Kapitel 9.1



Aktiv bei Geräten mit USB-Anschluss.

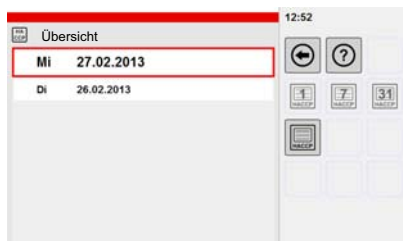
Auslesen der Wochen-Daten, siehe Seite 52 Kapitel 9.1



Aktiv bei Geräten mit USB-Anschluss.

Auslesen der Monats-Daten, siehe Seite 52 Kapitel 9.1

3



Auswählen Tag

- ☞ Gewünschtes Datum antippen.

- Die Auswahl ist eingerahmt.



- ☞ Taste „Details“ antippen.

- Daten werden angezeigt.

4



Verschieben der Anzeige

Wenn mehr Daten vorhanden sind als auf dem Anzeigefeld dargestellt werden können:

- ☞ Das Anzeigefeld mit dem Finger berühren und dabei die Anzeige nach oben oder unten verschieben.

9.1 Auslesen von Protokollen auf USB-Stick

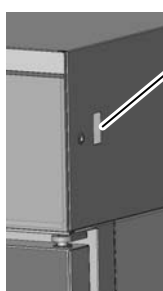
Nur möglich, mit Option USB-Anschluss!

Anforderungen USB-Stick

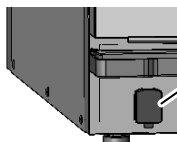
- Formatierung des USB-Stick in FAT32.
- Der USB-Stick darf Daten enthalten. Während dem Auslesevorgang wird ein neues Verzeichnis angelegt.

☞ USB-Stick in USB-Anschluss einstecken.

Anschluss USB-Buchsen

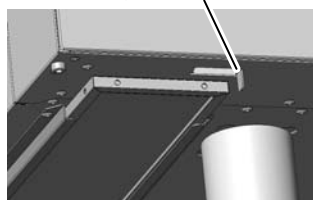


Typ: T
(bis 2013)
Abdeckung nach oben schieben

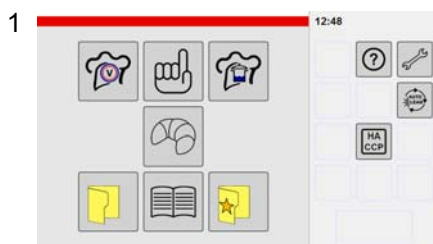


Typ: T
(ab 2013)

Typ QT
Abdeckung nach links schieben



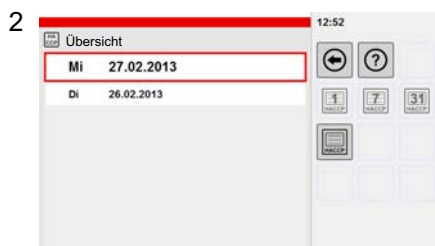
Typ:
2011/2021



Start HACCP-Protokolle



- ☞ Taste „HACCP“ antippen.
- Das Fenster „HACCP Übersicht“ wird angezeigt.



Auswählen Auslesedatum



Tag



Woche



Monat

- ☞ Gewünschtes Datum antippen, ab dem rückwärtig ausgelesen werden soll.
- Die Auswahl ist eingerahmt.

- ☞ Taste „Tages-/Wochen- oder Monats-Daten“ antippen.
- Die Daten werden auf den USB-Stick geschrieben.
 - Sind schon identische Dateinamen auf dem USB-Stick vorhanden, werden diese ohne Warnung überschrieben.
 - Nach dem Schreiben der Daten erfolgt ein Hinweis.



☞ Taste „Bestätigen“ antippen.

☞ USB-Stick abziehen.

Info Ausgabedaten auf dem USB-Stick:

- Ein Ordner mit der Geräte-Seriennummer wird angelegt.
- Der Name der Datei enthält das Ausgabedatum.
- In der Datei sind die Geräte- und die Gardaten enthalten (siehe Beispiel links).

Gerätenummer: 999004
Gerätetyp: E101SCRNFBUW
Betriebsstunden:
Ausdruckdatum: 06.02.12 10:05:48
KT alle 180s

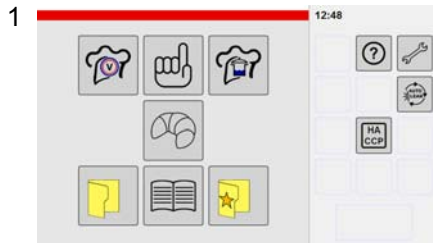
Datum: 2012-02-05
Uhrzeit: 22:02

Datum: 2012-02-05 22:02:03
Programm Manuell
22:02:03 Start
22:02:04 Soll 60° HL 0% Dauer: 10:00h
22:05:04 Garraum 65°C
22:05:08 Abbruch

10. Einstellen der Steuerung und Bedienoberfläche



In den nachfolgenden Abbildungen sind alle Einstellmöglichkeiten dargestellt. In Abhängigkeit der Geräteausstattung sind einige Einstellmöglichkeiten ohne Funktion, z. B. grau dargestellt und nicht anwählbar oder das Fenster wird nicht am Bedienfeld angezeigt.



Start Bildschirmeinstellungen / Setup



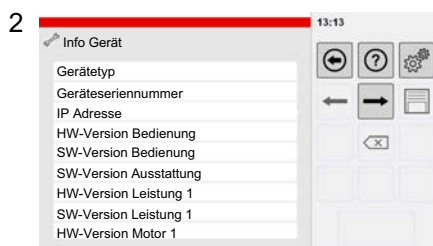
Ist das Symbol „Setup“ nicht sichtbar, die „Zurück-Taste“ antippen und kurz halten.



- Die Tasten-Anzeige wechselt von „Zurück-Taste“ nach „Home“.
- Nach dem Loslassen der Taste wird der Startbildschirm angezeigt.



- Taste „Einstellungen/Setup“ antippen.
- Das Fenster „Gerätedaten“ wird angezeigt.



Anzeigen von Gerätedaten

Hier können Sie die Gerätedaten wie z. B. Versionsnummer, installierte Optionen und freien Speicherplatz (Flash) ablesen.



Um alle Informationen zu sichten, das Anzeigefeld mit dem Finger berühren und dabei die Liste nach oben oder unten verschieben.



Weiterschalten zum nächsten Fenster - Pfeiltaste antippen.

- Ist eine PIN (persönliche Identifikations-Nummer) aktiviert, ist ein Weiterschalten nicht möglich und es erscheint das PIN-Eingabefenster.

Hinweise zum Eingeben oder Löschen der PIN, siehe Abbildung 10 und 11 in diesem Kapitel.



Info Tastenfunktionen:



Zurücksetzen auf Startbildschirm



Aufrufen der Hilfstexte



Anwahl für autorisierten Kundendienst



Weiterschalten in Anzeigefenstern



Speichern der Einstellung



Zurücksetzen der Einstellungen

Info Fortschrittsanzeige:
Z. B. während Speichern,
Exportieren, Importieren



Fortschrittsanzeige

3



Einstellen der Anzeige für

- Bildschirmhelligkeit
- Anordnung der Tasten auf der Tastatur
- Sortierfolge des Kochbuches



- ☞ Bildschirmhelligkeit einstellen – Schieberegler antippen und nach links oder rechts schieben.
 - Links = dunkel, rechts = hell

- ☞ Anordnung der Tasten auf der Tastatur einstellen – gewünschte Anzeige antippen.
 - QWERT = Schreibmaschinen- /Computer-Tastatur
 - ABCD = Alphabetische Tastenzuordnung

- ☞ Sortierfolge des Kochbuches einstellen – gewünschte Anzeige antippen.
 - Alphabetisch
 - Numerisch



- ☞ Taste „Speichern“ antippen.
 - Ein Hinweis zum Speichervorgang erfolgt.

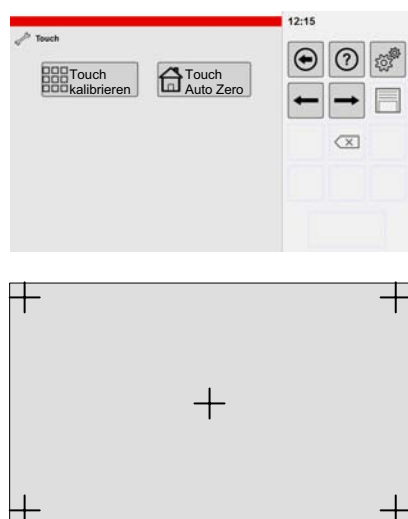


- ☞ Taste „Bestätigen“ antippen.
 - Der Hinweis erlischt.



- ☞ Weiterschalten zum nächsten Fenster - Pfeiltaste antippen.

4



Kalibrieren/Ausrichten der Anzeige

Diese Funktion ist nur in Ausnahmefällen erforderlich.

Vorsicht! Wird die Kalibrierung nicht ordnungsgemäß durchgeführt, ist ein Arbeiten durch Antippen nicht mehr möglich! Ist dies der Fall, muss der Kalibriervorgang mit einer Computer-Maus durchgeführt werden! Hierzu eine Computer-Maus mit USB-Anschluss in die USB-Buchse einstecken und mit dem Maus-Cursor die Anweisungen auf der Anzeige durchführen. Die angeschlossene Computer-Maus wird erst durch einen Neustart des Gerätes erkannt (USB-Anschluss optional).



- ☞ Taste „Touch Kalibrieren“ antippen.
 - Ein Fenster, mit einem Fadenkreuz in der Mitte, wird angezeigt.



- Wichtig, nur die Fadenkreuze antippen. Nicht in die freie Fläche tippen, sonst Fehlfunktionen.

- ☞ Das Fadenkreuz antippen.
 - Das Fadenkreuz wechselt in die Ecke rechts unten.

- ☞ Das Fadenkreuz antippen.
 - Das Fadenkreuz wechselt in die nächste Ecke.

- ☞ Das Fadenkreuz solange antippen, bis alle Ecken bestätigt sind.

- Ein Hinweis zum Speichervorgang erfolgt.

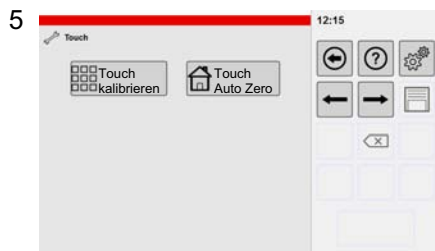


- ☞ Taste „Bestätigen“ antippen.
 - Der Hinweis erlischt.

- Die Kalibrierung ist abgeschlossen.



- ☞ Weiterschalten zum nächsten Fenster - Pfeiltaste antippen.



5 Automatische Bildschirm-Empfindlichkeitsanpassung

Diese Funktion ist nur in Ausnahmefällen erforderlich.

Vorsicht! Während der automatischen Empfindlichkeitsanpassung 10 Sekunden lang nicht die Bedienfläche berühren, sonst Fehlfunktionen beim Antippen der Schaltflächen.

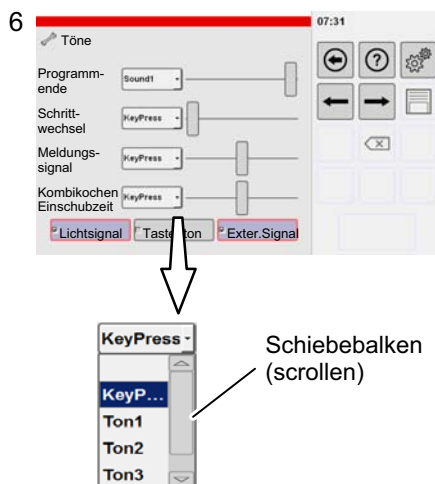


☞ Taste „Auto Touch Zero“ antippen.

- Ein Hinweis erscheint.
- Die Empfindlichkeit stellt sich automatisch ein.
- Die Empfindlichkeitsanpassung ist abgeschlossen, wenn der Hinweis erloschen ist.



☞ Weiterschalten zum nächsten Fenster - Pfeiltaste antippen.



6 Einstellen der Signaltöne (Töne)

Werkseitig sind mehrere Tondateien angelegt. Diese können für verschiedene Meldungen unterschiedlich verwendet werden.



☞ Lautstärke auf laut stellen, damit bei Auswahl einer Ton-Datei der ausgewählte Ton hörbar ist.

- Schieberegler: Links leise – rechts laut.



☞ Pfeiltaste antippen.

- Die verfügbaren Dateien werden angezeigt.



- Falls eine größere Anzahl Dateien zur Verfügung steht, wird ein Schieberegler angezeigt.

☞ Die Pfeile oder den Schieberegler antippen und verschieben, bis die gewünschte Datei sichtbar ist.

☞ Gewünschte Auswahl antippen.

- Ein Signaltone ertönt.



☞ Taste „Speichern“ antippen.

- Ein Hinweis zum Speichervorgang erfolgt.



☞ Taste „Bestätigen“ antippen.

- Der Hinweis erlischt.



☞ Weiterschalten zum nächsten Fenster - Pfeiltaste antippen.

Info Einstellmöglichkeiten:

Programmende: Signaltone nach dem Ende des Garvorganges.

Schrittwechsel: Bei Garprogrammen mit verschiedenen Betriebsarten, ertönt vor dem Wechsel zur nächsten Betriebsart, ein Signaltone.

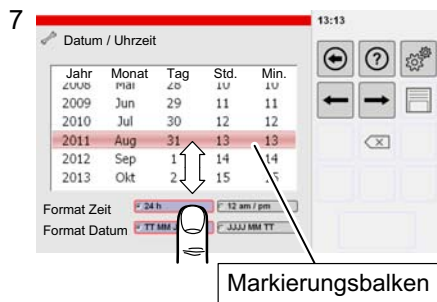
Meldungssignal: Während dem Einblenden von Hinweisen mit rotem oder gelbem Hintergrund.

Kombikochen-Einschubzeit: Signaltone nach Ablauf einer Einschubzeit.

Lichtsignal: Garraumbeleuchtung blinkt, wenn Lichtsignal aktiviert ist.

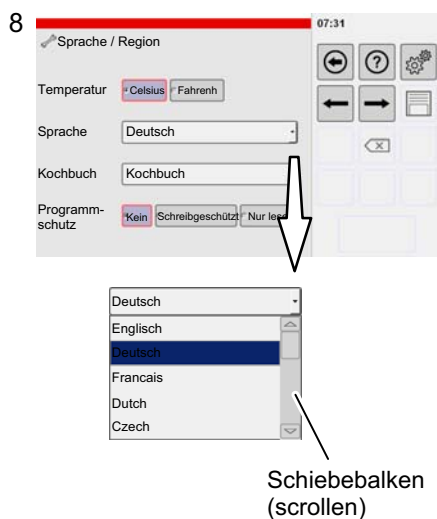
Tastenton: Signaltone beim Antippen.

Externes Signal: Externer Lautsprecher oder auch Licht außerhalb des Gerätes (ist bauseits zu installieren).



Einstellen Datum und Uhrzeit

- Diese Werte sind spaltenweise angelegt.
- ☞ Zu ändernde Spalte antippen und verschieben, bis sich der gewünschte Wert im Markierungsbalken befindet.
- ☞ Format Zeit – gewünschte Anzeige antippen.
 - 24 h
 - 12 am / pm
- ☞ Format Datum – gewünschte Anzeige antippen.
 - Tag-Monat-Jahr
 - Jahr-Monat-Tag
- ☞ Taste „Speichern“ antippen.
 - Ein Hinweis zum Speichervorgang erfolgt.
- ☞ Taste „Bestätigen“ antippen.
 - Der Hinweis erlischt.
- ☞ Weitschalten zum nächsten Fenster - Pfeiltaste antippen.



Einstellen der Sprache/Region und Programmschutz

- ☞ Pfeiltaste antippen (z. B. Sprache oder Kochbuch).
- Die verfügbaren Dateien werden angezeigt.
- ☞ Falls eine größere Anzahl Dateien zur Verfügung steht, wird ein Schiebepalken angezeigt.
- ☞ Den Pfeil oder Schiebepalken antippen und verschieben, bis die gewünschte Datei sichtbar ist.
- ☞ Gewünschte Auswahl antippen.
 - Ein Signalton ertönt.
- ☞ Taste „Speichern“ antippen.
 - Ein Hinweis zum Speichervorgang erfolgt.
- ☞ Taste „Bestätigen“ antippen.
 - Der Hinweis erlischt.
- ☞ Weitschalten zum nächsten Fenster - Pfeiltaste antippen.



Info Einstellmöglichkeiten:

- Temperatur in Celsius oder Fahrenheit
- Sprache für die Anzeige
- Sprache des Kochbuches
- Programmschutz für Kochbuch
 - **Kein:** Änderungen und Ergänzungen im Kochbuch sind möglich.
 - **Schreibgeschützt:** Einstellungen können nur für den aktuellen Garvorgang vorgenommen werden. Die Einstellungen können nicht gespeichert werden.
 - **Nur lesen:** Das Kochbuch kann verwendet werden. Es lassen sich aber keine Einstellungen für den aktuellen Garvorgang vornehmen.

9



Anpassen des Vorheizvorganges

- ☞ Gewünschte Zuschlagsart „Temperatur oder Prozent“ antippen.
 - Die gewählte Einheit wird angezeigt.
- ☞ Den Wert im Feld „Vorheizen Zuschlag“ oder „Vorheizen Haltezeit“ antippen.
 - Die 10-er-Tastatur wird angezeigt.
- ☞ Wert eingeben.
 - ☞ Taste „Bestätigen“ antippen.
 - Der Wert ist geändert.
- ☞ Taste „Speichern“ antippen.
 - Ein Hinweis zum Speichervorgang erfolgt.
- ☞ Taste „Bestätigen“ antippen.
 - Der Hinweis erlischt.
 - Das Weiterschalten zum nächsten Fenster ist möglich.

Info Einstellmöglichkeiten:

Temperatur oder Prozent

Vorheizen Zuschlag: Automatische Erhöhung für den Vorheizvorgang.

Vorheizen Haltezeit (min): Ist die Soll-Temperatur erreicht, wird diese noch für die eingestellte Zeit gehalten.

PIN – siehe Abbildung 10 und 11!

Startbildschirm – siehe Abbildung 12!

10



Aktivieren der PIN / Änderungsberechtigungen einschränken

Möchten Sie Einstellvorgänge nur für bestimmte Personen zulassen, können Sie durch die Eingabe einer PIN die Zugriffe sperren.

Werkseitig ist keine PIN (persönliche Identifikations-Nummer) eingestellt.

Ist eine eingegebene PIN nicht mehr bekannt, kann diese nur noch vom autorisierten Kundendienst gelöscht werden!

- PIN ☞ Taste „PIN“ antippen.
 - Die 10-er-Tastatur wird angezeigt.
- ☞ PIN 4-stellig eingeben.
 - ☞ Taste „Bestätigen“ antippen.
 - Eine Aufforderung die gleiche PIN ein zweites Mal einzugeben erscheint.
- PIN ☞ PIN wiederholt eingeben.
 - ☞ Taste „Bestätigen“ antippen.
- ☞ Taste „Speichern“ antippen.
 - Ein Hinweis zum Speichervorgang erfolgt.
- ☞ Taste „Bestätigen“ antippen.
 - Der Hinweis erlischt.
 - Das Weiterschalten zum nächsten Fenster ist möglich.

11



Deaktivieren/löschen der PIN

Mit dieser Funktion wird eine zuvor gespeicherte PIN gelöscht. Der Löschvorgang wird z. B. benötigt, wenn eine neue PIN angelegt oder die Beschränkung von Änderungsberechtigungen aufgehoben werden soll.

☞ Taste „PIN löschen“ antippen.

- Die Taste „Speichern“ schaltet um von hellgrau nach schwarz.
- War keine PIN angelegt war, ändert sich die hellgraue Darstellung der Taste „Speichern“ nicht.

PIN löschen



☞ Taste „Speichern“ antippen.

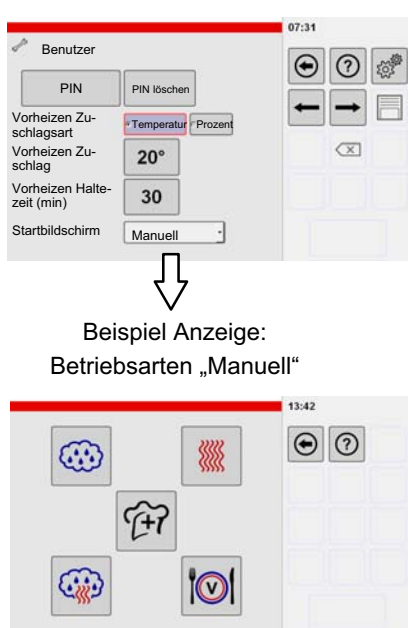
- Ein Hinweis zum Speichervorgang erfolgt.



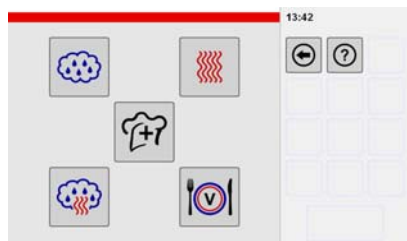
☞ Taste „Bestätigen“ antippen.

- Der Hinweis erlischt.
- Die Beschränkungen sind jetzt aufgehoben.

12



Beispiel Anzeige:
Betriebsarten „Manuell“



Einstellen des Start-Bildschirmes

Mit dieser Einstellung können Sie festlegen, welche Anzeige nach dem Einschalten des Gerätes angezeigt werden soll.



☞ Feld oder Pfeiltaste antippen.

- Die verfügbaren Anzeige-Möglichkeiten werden angezeigt.



☞ Die Pfeile oder den Schieberegler antippen und verschieben, bis die gewünschte Auswahl sichtbar ist.

☞ Gewünschte Auswahl antippen.

- Die Auswahl wird im Feld angezeigt.



☞ Taste „Speichern“ antippen.

- Ein Hinweis zum Speichervorgang erfolgt.
- Die gewählte Anzeige ist gespeichert und wird nach dem Wiedereinschalten des Gerätes angezeigt.



☞ Taste „Bestätigen“ antippen.

- Der Hinweis erlischt.



☞ Weiterschalten zum nächsten Fenster – Taste antippen.

Info Auswahlmöglichkeiten:

Abbildung 13 Standard = es erfolgt die Anzeige, wie diese in nachfolgender Abbildung 13 ausgewählt wurde.

Abbildung 12 Manuell – die Betriebsarten werden nach dem Einschalten angezeigt.



Der Inhalt des Kochbuches wird nach dem Einschalten angezeigt.



Die angelegten Kategorien werden nach dem Einschalten angezeigt.



Die angelegten Favoriten werden nach dem Einschalten angezeigt.



Die Garverfahren werden nach dem Einschalten angezeigt.



Die Symbole für Vitalisieren werden nach dem Einschalten angezeigt.



Das Symbol für Sonderprogramme wird nach dem Einschalten angezeigt.



Die Symbole für SmartCooking werden nach dem Einschalten angezeigt.



Das Symbol für Backen wird nach dem Einschalten angezeigt.

13



Diese Auswahl ergibt die nachfolgende Darstellung



Einstellen des Home-Bildschirmes / Funktionen auf dem Anzeigefenster bereitstellen und anordnen

Mit dieser Einstellung können Sie festlegen, welche Funktionen und an welcher Stelle diese im Anzeigefeld angezeigt werden sollen.

Nach dem Antippen der Home-Taste wird die hier eingestellte Vorgabe angezeigt.



☞ Feld oder Pfeiltaste antippen.

- Die verfügbaren Anzeige-Möglichkeiten werden angezeigt.



☞ Die Pfeile oder den Schiebebalken antippen und verschieben, bis die gewünschte Auswahl sichtbar ist.

☞ Gewünschte Auswahl antippen.

- Die Auswahl wird im Feld angezeigt.



☞ Taste „Speichern“ antippen.

- Ein Hinweis zum Speichervorgang erfolgt.



☞ Taste „Bestätigen“ antippen.

- Der Hinweis erlischt.



☞ Weiterschalten zum nächsten Fenster - Taste antippen.

Info Auswahlmöglichkeiten:

leer = es erfolgt keine Anzeige



Manuell - dieses Symbol wird angezeigt.



Kochbuch - dieses Symbol wird angezeigt.



Kategorien - dieses Symbol wird angezeigt.



Favoriten - dieses Symbol wird angezeigt.



Garverfahren - dieses Symbol wird angezeigt.



Vitalisieren - dieses Symbol wird angezeigt.



Sonderprogramme - dieses Symbol wird angezeigt.

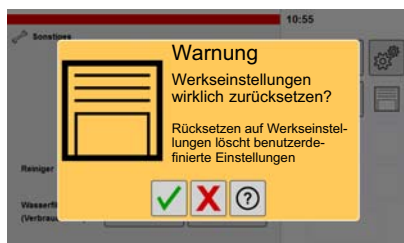


SmartCooking - dieses Symbol wird angezeigt.



Backen - dieses Symbol wird angezeigt.

14



Zurücksetzen auf Werkseinstellungen

Einstellungen, die vom Benutzer vorgenommen wurden, werden zurückgesetzt, z. B. Kochbuch und Benutzereinstellungen. Zur Sicherheit zuvor die Benutzereinstellungen auf USB-Stick kopieren. *Daten-Export siehe Seite 63 Abbildung 19* (USB-Anschluss optional).

- ☞ Taste „Werkseinstellungen“ antippen.
 - Eine Warnung wird angezeigt.
- ☞ Taste „Bestätigen“ oder „Abbrechen“ antippen.
- ☞ Warten Sie, bis die Meldung erlischt und Sie zum Aus- und Einschalten des Gerätes aufgefordert werden.
- ☞ Gerät aus- und einschalten.
 - Zwischen dem Aus- und Einschalten ca. 30 Sekunden Wartezeit einhalten.

Info weitere Einstellmöglichkeiten:

Techniker Popup: Siehe nachfolgende Abbildung 15!

Reiniger: Bei Geräten mit automatischem Reinigungssystem, kann zwischen Pulver- oder Flüssigreinigung gewählt werden.

Wasserfilter-Zählerstand: Werkseitig voreingestellt, einstellbar über 10er-Tastatur.

15



Taste „Techniker Popup“

Einschalten Funktion „Techniker Popup“

Im Fenster „Techniker Popup“ werden die ablaufenden Geräteaktivitäten angezeigt. Diese Anzeige kann zur Fehlerdiagnose verwendet werden.

Um das Techniker Popup während des Betriebes ein- und ausblenden zu können, muss die Taste „Techniker Popup“ aktiviert sein.

Nach dem Aus- und Einschalten des Gerätes ist die Taste „Techniker Popup“ abgeschaltet.

Techniker Popup

Aktivieren Taste „Techniker Popup“

- ☞ Den Schalter „Techniker Popup“ antippen.
 - Die Taste „Techniker Popup“ wird angezeigt.



Einblenden „Techniker Popup“

- ☞ Taste „Techniker Popup“ antippen.
 - Das Fenster „Techniker Popup“ wird angezeigt.
 - Der aktuelle Gerätezustand wird angezeigt.

Aktualisierung der Anzeige

- ☞ Taste „Refresh“ antippen.
 - Gerätezustände werden im „Techniker Popup“ aktualisiert.
 - Um in Echtzeit Aktualisierungen zu erhalten, Taste Refresh antippen und halten.



Ausblenden „Techniker Popup“

- ☞ Auf Taste „Techniker Popup“ oder beliebig daneben tippen.
 - Durch Antippen der Taste „Techniker Popup“ erlischt die Anzeige.
 - Durch Antippen beliebig neben dem „Techniker Popup“ wird das „Techniker Popup“ nach hinten ausgeblendet. Zum Einblenden, Taste „Techniker Popup“ zweimal antippen.



16



Ein- / Ausschalten der Schlauchbrause

Falls die Schlauchbrause undicht ist, kann diese mit dieser Funktion abgeschaltet werden.

- ☞ Taste „Schlauchbrause“ antippen.
 - Rot eingerahmt entspricht Schlauchbrause zuge- schaltet.
 - Die entsprechende Einstellung ist sofort aktiv.

17 Einstellen HACCP-Protokolle

HACCP ist die Abkürzung von **H**azard **A**nalysis **C**ritical **C**ontrol **P**oints.

HACCP-Protokolle werden 60 Tage lang gespeichert. Nach dem Überschreiten der 60 Tage werden die Protokolle automatisch gelöscht.

Auslesen der Daten, siehe Seite 63 Abbildung 19 (nur mit Option USB-Anschluss möglich!)



- ☞ Raster in Sekunden für Aufzeichnungen einstellen - Schieberegler antippen und nach links oder rechts schieben.

- Der eingestellte Wert wird in Sekunden angezeigt.
- ☞ Gewünschte zusätzliche Speicherart antippen.
- Die gewählte Speicherart ist farblich hinterlegt und eingerahmt.



- ☞ Taste „Speichern“ antippen.
- Ein Hinweis zum Speichervorgang erfolgt.



- ☞ Taste „Bestätigen“ antippen.
- Der Hinweis erlischt.



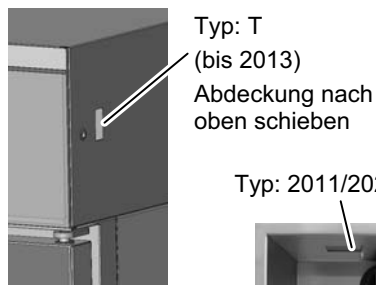
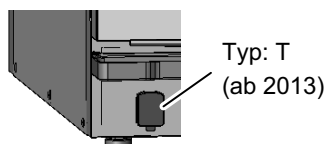
- ☞ Weiterschalten zum nächsten Fenster - Taste antippen.

Info zusätzliche Auswahlmöglichkeiten

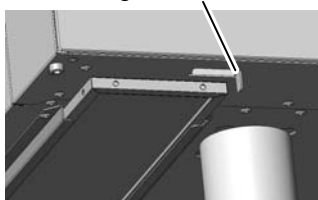
Inhalte des Protokolls:

- Solltemperatur
- manuelle Änderungen
- Fehlermeldungen

18 Anschluss USB-Buchsen (USB-Anschluss optional)



Typ QT
Abdeckung nach links schieben



Daten-Import – USB-Stick -> Steuerung

Mit dieser Funktion können Sie z. B. Bild- oder Tondateien hinzufügen.

USB-Stick = Wechseldatenträger, USB = Universal Serial Bus (USB-Anschluss optional)

Wichtig, vor einem Daten-Import die Gerätedaten sichern!

Vor dem Daten-Import einen Daten-Export durchführen!

- Durch einen Daten-Export erhalten Sie die erforderliche Verzeichnisstruktur.
- Die exportierten Daten können Sie entsprechend Ihren Anforderungen ergänzen und zum Daten-Import wieder verwenden.

Daten-Export und Info Datenformate, siehe Seite 63 Abbildung 19!

Anforderungen Daten-Import:

- Formatierung des USB-Stick in FAT32.
- Keine zu lange Dateinamen anlegen (10/20 Zeichen).
- Dateinamen dürfen keine Umlaute und Sonderzeichen enthalten wie z. B. ä, ö, ü, /, *.
- Eine Bilddatei (Endung jpg oder png) darf maximal 2 Mbyte betragen.
- Eine Tondatei (Endung wav) darf nicht länger als 20 Sekunden sein. Audioformat PCM, Abtastrate 11/22/44 kHz, Quantisierung 16 Bit, Kanäle 1 oder 2 (Mono/Stereo).

Importieren

☞ USB-Stick in den USB-Anschluss einstecken.

☞ Bei Sonderformaten von USB-Sticks, die sich nicht in die USB-Buchse einsetzen lassen, USB-Verlängerungskabel mit Steckerform Typ A zwischen stecken.

- Achtung, die Funktion „Ersetzen“ löscht vorhandene Daten!

☞ Gewünschten Datenimport antippen.

- Die ausgewählte Datenart ist farblich hinterlegt und eingerahmt.

☞ Taste „Importieren“ antippen.

- Der Kopiervorgang erfolgt (Abhängig von der Datenmenge, Dauer ca. 5 bis 30 Sekunden).
- Nach Fertigstellung erscheint ein Hinweis.

☞ Taste „Bestätigen“ antippen.

- Der Hinweis erlischt.
- Die Daten sind in die Steuerung eingelesen.
- Neue Kochbücher werden erst nach Aus- und Einschalten des Gerätes sichtbar.

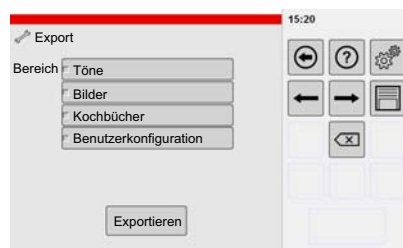
Info Datenformate:

Siehe Seite 63 Abbildung 19 Info Datenformate - Datenstruktur auf dem USB-Stick!

Info Auswahlmöglichkeiten:

- Ersetzen: Achtung, mit Vorsicht anwenden, sonst Datenverlust! Der Inhalt in den Verzeichnissen der Gerätesoftware wird gelöscht und der Inhalt vom USB-Stick eingefügt.
- Ergänzen: Daten werden hinzugefügt.

19



Daten-Export – Steuerung -> USB-Stick

Verwenden Sie diese Funktion, um Ihre Einstellungen zu sichern. Diese Daten können Sie z. B. zum Wiederherstellen der Benutzereinstellungen, Bild-, Tondateien und Kochbücher verwenden.

USB-Stick = Wechseldatenträger, USB = Universal Serial Bus (USB-Anschluss optional)

Anforderungen Daten-Export:

- Formatierung des USB-Stick in FAT32
- Der USB-Stick sollte keine Daten enthalten.



Exportieren

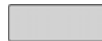
☞ USB-Stick in den USB-Anschluss einstecken.

☞ Bei Sonderformaten von USB-Sticks, die sich nicht in die USB-Buchse einsetzen lassen, USB-Verlängerungskabel mit Steckerform Typ A zwischen stecken.

Einstecken des USB-Stick siehe Seite 62 Abbildung 18

☞ Gewünschte Auswahl für den Datenexport antippen.

- Die ausgewählte Datenart ist farblich hinterlegt und eingerahmt.



☞ Taste „Exportieren“ antippen.

- Der Kopiervorgang erfolgt (Abhängig von der Datenmenge, Dauer ca. 5 bis 30 Sekunden).
- Nach Fertigstellung erscheint ein Hinweis.



☞ Taste „Bestätigen“ antippen.

- Der Hinweis erlischt.

☞ USB-Stick abziehen.

☞ Exportierte Daten vom USB-Stick auf einen PC oder Laptop kopieren!

- Durch Erstellen der Kopie erhalten Sie eine Datensicherung und können diese bei Bedarf wieder verwenden.



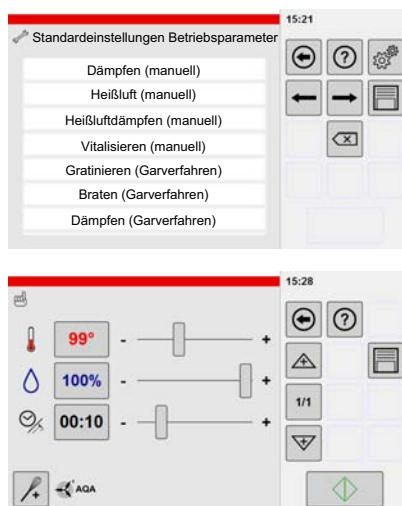
Info Datenformate: Datenstruktur auf dem USB-Stick, nach dem Daten-Export

- Entsprechend der Anzahl ausgewählten Bereiche, wie z. B. Töne oder Bilder werden auch nur für diese Bereiche die Ordner „sounds“ und „pictograms“ auf den USB-Stick kopiert.
- Dateinamen dürfen keine Umlaute und Sonderzeichen enthalten wie z. B. ä, ö, ü, *, / usw.

Ordner	Ordner/Datei	Dateien	Hinweise/Anforderungen an Dateien
CS_DATA	cookbooks	COOKBOOK.XML Kochbuch_DE.xml cookbook_EN.xml usw.	• Sichtbare Anzahl Zeichen im Menü: 20 Zeichen. • Nach dem Importieren eines Kochbuches ist ein Neustart des Gerätes erforderlich.
	pictograms	0100_kalbshackse.png 0200_gaensebrust.png 0200_haehnchen.png usw.	• Bilddateiformate jpg oder png. • Bildgröße zum Einlesen maximal 2 Mbyte. • Die Gerätesoftware wandelt die importierten Bilddateien um: Größe 480x270 Pixel, Auflösung 72 Pixel pro Zoll, Pixeltiefe 24, 16 Millionen Farben.

Ordner	Ordner/Datei	Dateien	Hinweise/Anforderungen an Dateien
	sounds	Beep.wav Flipper.wav Klingel.wav usw.	• Soundformat wav, z. B. Handy-Klingeltöne oder Sounddateien vom PC verwendbar. • Dateinamen: Maximal 30 Zeichen. • Sichtbare Anzahl Zeichen im Menü: 10 Zeichen. • Länge der Tondatei maximal 20 Sekunden, Audioformat PCM, Abtastrate 11/22/44 kHz, Quantisierung 16 Bit, Kanäle 1 oder 2 (Mono/Stereo).
	userconfigmain.cfg		• In dieser Datei sind die Einstellungen des Benutzers gespeichert. • Achtung, den Inhalt der Datei nicht ändern, sonst Fehlfunktion!

20



Einstellen Standard-Gardaten

Hier haben Sie die Möglichkeit, Gardaten auf Ihre betrieblichen Gegebenheiten anzupassen. Diese werden nach Auswahl der entsprechenden Betriebsart, des Garverfahrens oder des Sonderprogrammes angezeigt.



- Um alle Einstellmöglichkeiten zu sichten, das Anzeigefeld mit dem Finger berühren und dabei die Liste nach oben oder unten verschieben.

- Gewünschte Einstellmöglichkeit antippen.
 - Das Fenster Einstellungen wird angezeigt.
- Gewünschte Standard-Gardaten einstellen.



- Taste „Speichern“ antippen.
 - Ein Hinweis zum Speichervorgang erfolgt.



- Taste „Bestätigen“ antippen.
 - Der Hinweis erlischt.

Info Betriebsarten / Garverfahren / Sonderprogramme:

Zum Beispiel Dämpfen, Heißluft, Heißluftdämpfen, Vitalisieren, Gratinieren, Braten, Grillen, Dünsten, Schmoren, Auftauen, Pochieren, Delta-T, NT-Garen, Zartgaren, Cook and Hold, Einschubzeiten, Sous-Vide.

21



Eingabemaske für Fernwartung

Diese Funktion ist nur für den speziell ausgewiesenen Kundendienst bestimmt.

Wird eine Fernwartung benötigt, kann durch Eingabe entsprechender Daten eine Verbindung zum Werk hergestellt werden.

Hierzu muss das Gerät, über ein CAT5-Kabel an einen Router mit Internet-Verbindung, angeschlossen werden.

11. Betriebsschluss

☞ Das Gerät reinigen (Siehe nachfolgendes Kapitel 12. "Reinigung und Pflege").

Abhängig vom Gerätetyp und Baujahr ist das Gerät mit unterschiedlichen Geräte-Hauptschaltern ausgestattet:

 Touch-Taster mit LED-Kontrolllampe	 Schalter mit LED-Ring-Kontrollleuchte
☞ Gerät ausschalten - Taste „Ein/Aus“ antippen. - Die Garraumbeleuchtung und die Bildschirm-anzeige werden abgeschaltet. - Die rote Kontrollleuchte (LED) in der Taste „Ein/Aus“ leuchtet (Standby).	☞ Gerät ausschalten - Taste „Ein/Aus“ drücken. - Die Garraumbeleuchtung und die Bildschirm-anzeige werden abgeschaltet. - Die LED-Ring-Kontrollleuchte erlischt (Standby).

- Das Gerät steht noch unter Spannung.

☞ Bauseitigen Hauptschalter abschalten.

☞ Wasserhahn schließen.

12. Reinigung und Pflege

12.1 Hinweise zu Edelstahl (Korrosionsgefahr!)

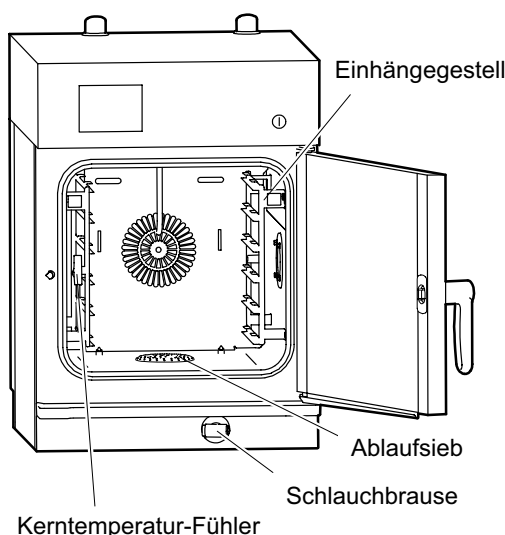
- Bitte beachten Sie! Auch hochwertiger Edelstahl kann durch unsachgemäße Behandlung korrodieren. Salz, Säuren, Chlor, Jod und Rückstände von Speisen zerstören die Schutzschicht und können auch bei hochwertigem Edelstahl zu Korrosion z. B. Lochfraß führen!
- Die Oberfläche des Edelstahls bildet nach einer Beschädigung sofort wieder eine Schutzschicht, aber nur wenn Luft oder sauerstoffreiches Wasser auf die Oberfläche einwirken kann.
- Wird der Garraum nicht sorgfältig gereinigt verbleiben Rückstände z. B. Kalk, Eiweiß oder Stärke auf der Edelstahloberfläche. Wenn diese Rückstände nicht vollständig beseitigt werden verhindert dies, dass Luft oder sauerstoffreiches Wasser an die Edelstahloberfläche gelangen. Es kann sich somit keine Schutzschicht mehr bilden und es entsteht Korrosion z. B. Lochfraß, auch bei hochwertigem Edelstahl. Reinigen Sie deshalb gründlich, so dass nach der Reinigung keine Rückstände mehr anhaften.
- Werden z. B. nur Garvorgänge mit der Garmethode Dämpfen, ohne fetthaltige Speisen durchgeführt, kann dies auf Dauer die Edelstahloberfläche angreifen. Garen Sie deshalb auch regelmäßig fetthaltige Speisen oder schützen Sie den Garraum und die Einbauteile vor Korrosion, durch Einbringen von Speiseöl oder Pflegeemulsion, siehe Seite 77 Kapitel 12.7!

12.2 Hinweise zur Reinigung



- Reinigen Sie das Gerät / den Garraum in Abhängigkeit der Verschmutzung, mindestens einmal täglich. Benutzen Sie hierzu die Reinigungsprogramme des Gerätes, z. B. Option Autoclean!
- Auch wenn nur im Dämpfbetrieb gearbeitet wird, muss der Garraum mindestens einmal täglich mit den Reinigungsprogrammen gereinigt werden.
- Vor längeren Betriebspausen, in denen das Gerät abkühlt, den Garraum sofort nach Gebrauch reinigen (Gefahr von Verstopfungen durch erstarrendes Fett oder festhaftende, eintrocknende Reste)!
- Keine ätzenden Reiniger auf die Bedienblende bringen!
- Keine scheuernden Putzmittel verwenden!
- Zur Reinigung keine spitzen oder scharfen Gegenstände verwenden.
- Das Gerät nicht mit Säuren reinigen, sonst Beschädigung der Edelstahl-Oberflächen.
- Das Gerät nicht mit Wasserleitungsschlauch, Hochdruckreiniger, Dampf-Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger abspritzen bzw. reinigen!
- Edelstahl darf nicht längere Zeit mit konzentrierten Säuren, Essigessenz, Kochsalzlösung, Senf oder Würzmischungen in Kontakt kommen da sonst die Schutzschicht angegriffen wird. Edelstahlflächen nach Gebrauch reinigen und trockenreiben.
- Bedienungsanleitung der Reinigungsmittelhersteller beachten!
- Geeignete Reinigungs- und Pflegemittel erhalten Sie bei Ihrem autorisierten Kundendienst.
- Der Gerätehersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäße Reinigung oder falschen Reinigungsmitteln verursacht wurden.
- Wurde die automatische Reinigung des Garraumes abgebrochen (z. B. Stromausfall), muss ein automatischer Spülvorgang gestartet werden.
- Edelstahl-Oberflächen werden durch die Benutzung angegriffen, deshalb Garraum und Einbauteile vor Korrosion, z. B. mit Speiseöl oder Pflegeemulsion, schützen. Siehe Hinweise Seite 77 Kapitel 12.7

12.3 Vorbereiten des Gerätes zur Reinigung des Garraumes



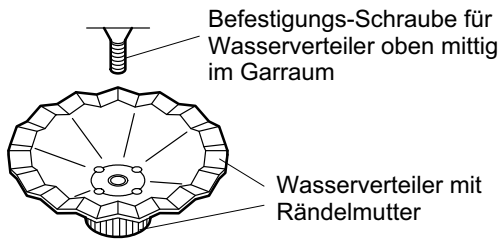
VORSICHT! Verbrennungsgefahr! Schutzhandschuhe und Schutzkleidung tragen!

- ☞ Ist der Garraum noch heiß, Garraumtür öffnen und den Garraum auf ca. 60°C abkühlen lassen.
- ☞ Behälter, Roste, Bleche aus dem Garraum entnehmen.
- ☞ Wasserverteiler überprüfen und reinigen (*siehe Seite 67 Kapitel 12.3.1*).
- ☞ Speisereste aus dem Garraum entfernen.
- ☞ Ablaufsieb reinigen (*siehe Seite 67 Kapitel 12.3.2*).
- ☞ Einhänggestelle einhängen bzw. leeren Hordenwagen einschieben.
- ☞ Den Kerntemperatur-Fühler in die Halterung einschieben.
- ☞ Bei sehr starken Verschmutzungen, die eingetrockneten/eingebrannten Rückstände mit speziellem Sprühreiniger für Garräume einweichen.
- ☞ Nur bei Geräten mit Ausstattung Flüssigreiniger: Prüfen Sie, ob genügend Reinigungsmittel vorhanden ist und die Saugschläuche im Reinigungsmittel eingetaucht sind.

12.3.1 Reinigen des Wasserverteilers



VORSICHT! Verbrennungsgefahr! Schutzhandschuhe und Schutzkleidung tragen!

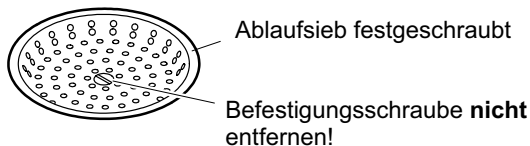


- Der Wasserverteiler muss vor dem Start der automatischen Reinigung gereinigt werden!
- ☞ Rändelschraube am Wasserverteiler durch Links drehen lösen und abnehmen.
- ☞ Nach der Reinigung den Wasserverteiler von Hand festschrauben.

12.3.2 Reinigen des Ablaufsiebes im Garraumablauf



VORSICHT! Verbrennungsgefahr! Schutzhandschuhe und Schutzkleidung tragen!



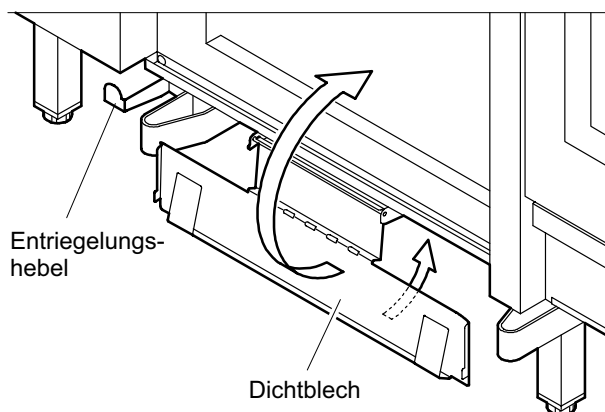
- ☞ Speisereste aus dem Garraum und dem Ablaufsieb entfernen, damit während der automatischen Reinigung das Wasser abfließen kann.
- **Achtung!** Die Befestigungsschraube im Ablaufsieb nicht entfernen! Das Ablaufsieb darf nur durch den autorisierten Kundendienst für Wartungsarbeiten demontiert werden!

12.3.3 Verwenden des Dichtbleches Typ 2011/2021



Vorsicht, Gefahr durch Prellung an Füßen! Entfernen Sie sich aus dem Schwenkbereich des Dichtbleches, bevor Sie das Dichtblech entriegeln oder Herunterschwenken. Mit dem rechten Fuß den Entriegelungshebel betätigen!

- Das Dichtblech wird benötigt, um den Garraum vollständig zu verschließen,
- wenn das Gerät ohne Hordenwagen betrieben wird (z. B. zum Vorheizen),
 - für die automatische Reinigung ohne eingeschobenen Hordenwagen.



Einrasten des Dichtbleches

- ☞ Dichtblech nach hinten und nach oben schwenken, bis es automatisch einrastet.

Verwenden des Dichtbleches

- Vorsicht, Dichtblech schwenkt automatisch aus!
- Darauf achten, dass sich niemand im Schwenkbereich des Dichtbleches aufhält.
- ☞ Mit dem rechten Fuß den Entriegelungshebel nach oben drücken.
- Das Dichtblech schwingt nach unten.
- ☞ Dichtblech anheben und zum Garraum schwenken.

12.4 Reinigen des Garraumes - ohne automatisches Reinigungssystem

Ist kein automatisches Reinigungssystem vorhanden oder das automatische Reinigungssystem ist defekt, muss der Garraum wie folgt gereinigt werden.



- **WARNUNG! Ätzende Stoffe!** Beim Hantieren mit Reinigungs- und Klarspülmittel Schutzbrille, Schutzhandschuhe und Schutzkleidung tragen.
- Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für diese Geräte und Einsatzzwecke hergestellt und vom Gerätehersteller freigegeben sind. Nicht geeignete Reiniger können Korrosionsschäden an Edelstahlflächen und Beschädigungen an Dichtungen und Bauteilen verursachen.
- Der Gerätehersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäße Reinigung oder falschen Reinigungsmitteln verursacht wurden.

☞ Gerät für die Reinigung des Garraumes vorbereiten (siehe Seite 66 Kapitel 12.3).

☞ Um den automatischen Abkühlvorgang bei sehr hohen Temperaturen (über 180°C) zu verkürzen, empfehlen wir Ihnen die Garraumtür für die Dauer von ca. fünf bis zehn Minuten zu öffnen.

1

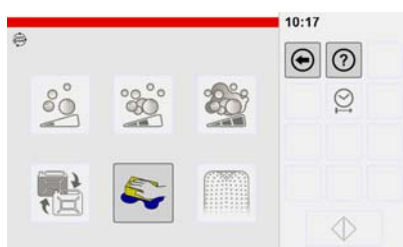


Start halbautomatische Reinigung



- ☞ Taste „AutoClean“ (automatische Reinigung) antippen.
- Das Fenster „Reinigung“ wird angezeigt.

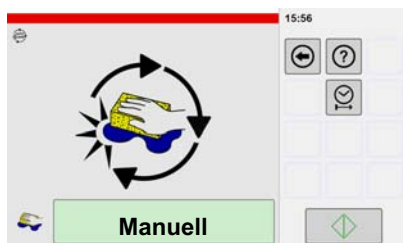
2



Auswählen Reinigungsprogramm



- ☞ Reinigungsstufe „manuelle Reinigung“ antippen.
- Das Fenster „manuelle Reinigung“ wird angezeigt.



Info Tastenfunktionen (für manuelle Reinigung):



Manuelle Reinigung - Dauer ca. 12 Minuten (ohne Abkühl- oder Aufheizvorgang).

3



Start der Reinigung



☞ Taste „Start/Stop“ antippen.

- Ist die Temperatur im Garraum zu hoch oder zu niedrig erfolgt ein Abkühl- oder Aufheizvorgang.
- Dauer des automatischen Abkühlvorganges bis die Reinigung beginnt: Bei Garraumtemperaturen
 - 150°C = ca. 6 Minuten,
 - 180°C = ca. 10 Minuten,
 - 250°C = ca. 30 Minuten.
- Nach der automatischen Temperaturanpassung erfolgt der Einweichvorgang.
- Der Fortschrittsbalken zeigt den Zeitverlauf des Vorganges an.

Ist der Einweichvorgang abgeschlossen, erfolgt die Meldung „Reiniger zuführen“.



☞ Taste „Bestätigen“ antippen.

- Es erfolgt der Hinweis „Tür öffnen“.

Einbringen des Sprühereinigers

☞ Schutzbrille, Schutzhandschuhe und Schutzkleidung anziehen.

☞ Den Garraum mit speziellem Sprühereiniger für Garräume einsprühen.

☞ Garraumtür schließen.

- Es erfolgt der Hinweis „Reinigungsprozess starten?“



☞ Taste „Bestätigen“ antippen.

- Die Reinigung wird fortgesetzt.

Ist die Reinigung abgeschlossen, wird im Anzeigefeld der Hinweis „Garraum ausspülen“ angezeigt.

Ausspülen mit Schlauchbrause



☞ Taste „Bestätigen“ antippen.

- Es erfolgt der Hinweis „Tür öffnen“.

☞ Garraumtür öffnen.

☞ Den Garraum mit der Schlauchbrause ausspülen.

☞ Garraumtür schließen.



☞ Taste „Bestätigen“ antippen.

- Der Reinigungsvorgang ist abgeschlossen,
 - die Anzeige „Reinigungsprogramm“ erlischt,
 - die Anzeige „Startbildschirm“ erscheint,
 - manuelle Reinigungsarbeiten durchführen, *siehe Seite 77 Kapitel 12.7!*



12.5 Reinigen des Garraumes - automatisch, mit Pulverreiniger (Option)

Sicherheitshinweise zu Pulverreiniger



- **WARNUNG! Ätzende Stoffe!** Beim Hantieren mit Pulverreiniger Schutzbrille, Schutzhandschuhe und Schutzkleidung tragen.
- Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für diese Geräte und Einsatzzwecke hergestellt und vom Gerätehersteller freigegeben sind. Nicht geeignete Reiniger können Korrosionsschäden an Edelstahlflächen und Beschädigungen an Dichtungen und Bauteilen verursachen.
- Der Gerätehersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäße Reinigung oder falschen Reinigungsmitteln verursacht wurden.
- Beachten Sie die Hinweise auf der Verpackung des Reinigungsmittels!
- Haut- oder Augenkontakt mit dem Reinigungsmittel unbedingt vermeiden!
- Das Reinigungsmittel nur im geschlossenen Beutel lagern!
- Verschüttetes Reinigungsmittel gründlich mit Wasser abspülen!
- Das Reinigungsmittel nicht mit anderen Reinigern vermischen!
- Das Reinigungsmittel nicht längere Zeit im Garraum belassen! Die automatische Reinigung unmittelbar nach dem Einfüllen starten.



- **WARNUNG! Verätzungsgefahr!** Während des Reinigungsvorganges die Garraumtür nicht öffnen! Muss im Ausnahmefall die Garraumtür geöffnet werden, muss zuvor der automatische Reinigungsvorgang abgebrochen werden (siehe Seite 81 Kapitel 12.9).

12.5.1 Dosiermengen für Pulverreiniger

SALVIS Cleaner Powder, Karton mit 50 Beuteln (Beutelinhalt 35 Gramm), Artikelnummer ET100025

Geräte-Typ	Reinigungs-Stufe 1	Reinigungs-Stufe 2	Reinigungs-Stufe 3
623T	1 Beutel	2 Beutel	2 Beutel
611T	1 Beutel	2 Beutel	2 Beutel
1011T	1 Beutel	2 Beutel	3 Beutel
611, 621QT	2 Beutel	2 Beutel	3 Beutel
1011, 1021QT	2 Beutel	2 Beutel	3 Beutel
2011, 2021QT	4 Beutel	4 Beutel	6 Beutel

12.5.2 Start des automatischen Reinigungsvorganges (Pulverreiniger)



WARNUNG! Verätzungsgefahr! Warnung vor einer möglichen Körperverletzung durch austretenden heißen Dampf mit ätzenden Reinigungsmitteln! Garraumtür während des automatischen Reinigungsvorganges nicht öffnen!

- ☞ Gerät für die Reinigung des Garraumes vorbereiten (siehe Seite 66 Kapitel 12.3).
- ☞ Um den automatischen Abkühlvorgang bei sehr hohen Temperaturen (über 180°C) zu verkürzen, empfehlen wir Ihnen die Garraumtür für die Dauer von ca. fünf bis zehn Minuten zu öffnen.

1



Start automatische Reinigung

- ☞ Taste „AutoClean“ (automatische Reinigung) antippen.
- Das Fenster „Reinigung“ wird angezeigt.

2



Auswählen Reinigungsprogramm

- ☞ Gewünschte Reinigungsstufe z. B. Stufe 3 antippen.
- Das Start-Fenster wird angezeigt.

Info Tastenfunktionen:

Die Angaben zur Reinigungs-Dauer enthalten nicht die Zeiten für den Abkühl- oder Aufheizvorgang.



Reinigungs-Stufe 1:
Bei geringer Verschmutzung - Dauer ca. 60 Minuten



Reinigungs-Stufe 2:
Bei mittlerer Verschmutzung - Dauer ca. 90 Minuten



Reinigungs-Stufe 3:
Bei starker Verschmutzung - Dauer ca. 120 Minuten



Nicht aktiv bei Ausstattung/Einstellung Pulverreinigung



Manuelle Reinigung - Dauer ca. 20 Minuten (siehe Seite 68 Kapitel 12.4)

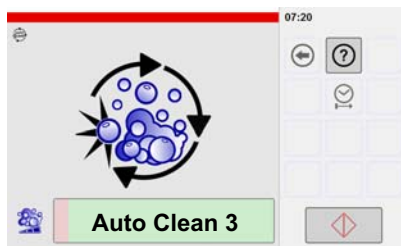


Ausspülen des Garraumes - Dauer ca. 12 Minuten



Beispiel Startzeit, siehe ab Seite 12.6.3 Kapitel 12.6.3 (Abbildung 4 und 5)

3



Start des Reinigungsvorganges



☞ Taste „Start/Stop“ antippen.

- Das Symbol in der Taste „Start/Stop“ wechselt von grün nach rot.
- Ist die Temperatur im Garraum zu hoch oder zu niedrig erfolgt ein Abkühl- oder Aufheizvorgang.
- Dauer des automatischen Abkühlvorganges bis die Reinigung beginnt: Bei Garraumtemperaturen
 - 150°C = ca. 6 Minuten,
 - 180°C = ca. 10 Minuten,
 - 250°C = ca. 30 Minuten.
- Nach der automatischen Temperaturanpassung erfolgt der Einweichvorgang.
- Der Fortschrittsbalken zeigt den Zeitverlauf des Vorganges an.

Ist der Einweichvorgang abgeschlossen, erfolgt die Meldung „Reiniger zuführen“.



☞ Taste „Bestätigen“ antippen.

- Es erfolgt der Hinweis „Tür öffnen“.

Einbringen des Pulverreinigers

☞ Garraumtür öffnen.

☞ Schutzbrille, Schutzhandschuhe und Schutzkleidung anziehen.

☞ Beutel mit Pulverreiniger aufschneiden und über dem Ablaufsieb entleeren (*Dosierung siehe Seite 70 Kapitel 12.5.1*).

- Pulverreiniger nicht im Garraum verteilen!

☞ Garraumtür schließen.

- Der Hinweis „Reinigungsprozess starten?“ erscheint.



Bestätigen Dosierung Pulverreiniger



☞ Taste „Bestätigen“ antippen.

- Der Reinigungsvorgang läuft.
- Der Fortschrittsbalken zeigt den Zeitverlauf des Vorganges an.

Nach Ablauf des Reinigungsvorganges,

- erlischt die Anzeige „Reinigungsprogramm“,
- erscheint die Anzeige „Startbildschirm“,
- manuelle Reinigungsarbeiten durchführen, *siehe Seite 77 Kapitel 12.7!*

12.6 Reinigen des Garraumes - automatisch, mit Flüssigreiniger (Option)

Sicherheitshinweise zu Reinigungs- und Klarspülmittel



WARNUNG! Ätzende Stoffe! Beim Hantieren mit Reinigungs- und Klarspülmittel Schutzbrille, Schutzhandschuhe und Schutzkleidung tragen.

- Verwenden Sie nur Reinigungs- und Klarspülmittel, die für diese Geräte und Einsatzzwecke hergestellt und vom Gerätehersteller freigegeben sind. Nicht geeignete Reiniger können Korrosionsschäden an Edelstahlflächen und Beschädigungen an Dichtungen und Bauteilen verursachen.
- Der Gerätehersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäße Reinigung oder falschen Reinigungsmitteln verursacht wurden.
- Beachten Sie die Hinweise auf der Verpackung des Reinigungs- und Klarspülmittels!
- Haut- oder Augenkontakt mit dem Reinigungs- und Klarspülmittel unbedingt vermeiden!
- Das Reinigungs- und Klarspülmittel nur im geschlossenen Kanister lagern!
- Verschüttetes Reinigungs- oder Klarspülmittel gründlich mit Wasser abspülen!
- Das Reinigungs- oder Klarspülmittel nicht mit anderen Reinigern vermischen!



- **WARNUNG! Verätzungsgefahr!** Während des Reinigungsvorganges die Garraumtür nicht öffnen! Muss im Ausnahmefall die Garraumtür geöffnet werden, muss zuvor der automatische Reinigungsvorgang abgebrochen werden (siehe Seite 81 Kapitel 12.9).

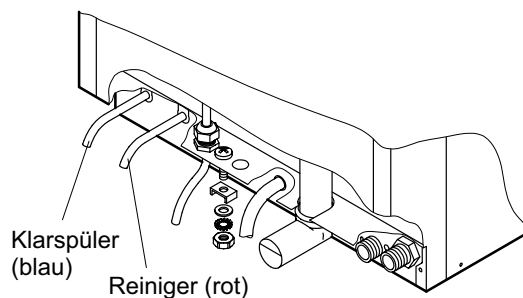
12.6.1 Anschließen oder Austauschen der Reinigungs- und Klarspülmittelkanister

Nur bei Geräten mit der Ausstattung „Flüssigreinigung“.

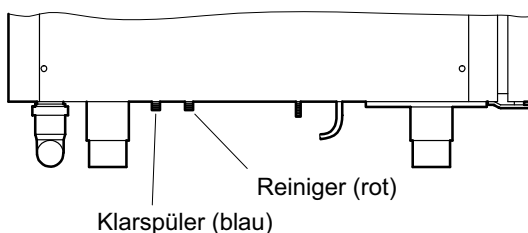
Flüssiges Reinigungsmittel: SALVIS Cleaner Fluid, Kanister 10 Liter, Artikelnummer ET100021

Flüssiges Klarspülmittel: SALVIS Rinser Fluid, Kanister 10 Liter, Artikelnummer ET100023

623T, 623, 611T, 611, 1011T



611QT, 1011QT



Anschließen der Schläuche

- Hinweise des Reinigungs- und Klarspülmittel-Herstellers beachten! Schutzhandschuhe, Schutzbrille und Schutzkleidung tragen.
- ☞ Den Kanister neben oder unter das Gerät stellen. Keinesfalls höher als neben dem Gerät platzieren, damit das Reinigungsmittel nicht in das Gerät gedrückt wird. Die maximale Steighöhe vom Kanister zum Geräteanschluss beträgt 1,50 m, die maximale Schlauchlänge 10 m.
- ☞ Die Kanisterdeckel von Reiniger und Klarspüler abschrauben und die jeweils zugehörige Kanisterverschraubung aufschrauben (rot für Reiniger, blau für Klarspüler).

12.6.2 Befüllen der Ansaugschläuche mit Reinigungs- und Klarspülmittel

Nur bei Geräten mit der Ausstattung „Flüssigreinigung“.

- Die Leitungen und Pumpen müssen mit dem Reinigungs- und Klarspülmittel vollständig befüllt sein. Deshalb bei der Erstinbetriebnahme oder nach dem Anschließen der Kanister den Ansaugvorgang durchführen.

1



Start des Ansaugvorganges



- Taste „AutoClean“ (automatische Reinigung) antippen.
- Das Fenster „Reinigung“ wird angezeigt.

2



Auswählen Ansaugvorgang



- Taste „Kanister“ antippen.
- Das Fenster „Ansaugvorgang“ wird angezeigt.



- Taste „Start/Stop“ antippen.
- Das Symbol in der Taste „Start/Stop“ wechselt von grün nach rot.
- Der Ansaugvorgang läuft.
- Die Pumpengeräusche während des Ansaugvorganges sind deutlich hörbar.
- Ist der Ansaugvorgang abgeschlossen wird dieser automatisch abgeschaltet.
- Nach erfolgtem Ansaugvorgang wechselt das Symbol in der Taste „Start/Stop“ von rot nach grün.



Wichtig, nach dem Ansaugvorgang muss ein Klarspülvorgang oder ein Reinigungsvorgang durchgeführt werden, da sich Reinigungsmittelreste im Garraum befinden können.



Die Steuerung lässt keinen Garvorgang zu, bis ein Klarspül- oder Reinigungsvorgang durchgeführt wurde!

Info Tastenfunktionen:



Befüllen der Ansaugschläuche nach Kanisterwechsel



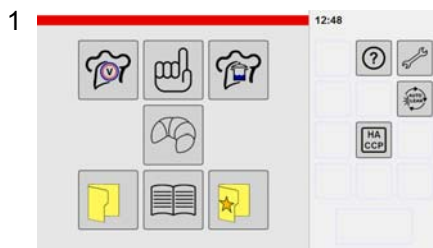
Ausspülen des Garraumes - Dauer ca. 12 Minuten

12.6.3 Start des automatischen Reinigungsvorganges (Flüssigreiniger)



WARNUNG! Verätzungsgefahr! Warnung vor einer möglichen Körperverletzung durch austretenden heißen Dampf mit ätzenden Reinigungsmitteln! Garraumtür während des automatischen Reinigungsvorganges nicht öffnen!

- ☞ Gerät für die Reinigung des Garraumes vorbereiten (siehe Seite 66 Kapitel 12.3).
- ☞ Um den automatischen Abkühlvorgang bei sehr hohen Temperaturen (über 180°C) zu verkürzen, empfehlen wir Ihnen die Garraumtür für die Dauer von ca. fünf bis zehn Minuten zu öffnen.



Start automatische Reinigung



- ☞ Taste „AutoClean“ (automatische Reinigung) antippen.
- Das Fenster „Reinigung“ wird angezeigt.



Auswählen Reinigungsprogramm



- ☞ Gewünschte Reinigungsstufe z. B. Stufe 3 antippen.
- Das Start-Fenster wird angezeigt.
- > Soll die Reinigung sofort gestartet werden, weiter bei Abbildung 3.
- > Soll die Reinigung automatisch zu einer bestimmten Uhrzeit gestartet werden, siehe Anwenden der Startzeit ab Abbildung 4 und 5.

Info Tastenfunktionen:

Die Angaben zur Reinigungs-Dauer enthalten nicht die Zeiten für den Abkühl- oder Aufheizvorgang.



Reinigungs-Stufe 1:
Bei geringer Verschmutzung - Dauer ca. 60 Minuten



Reinigungs-Stufe 2:
Bei mittlerer Verschmutzung - Dauer ca. 90 Minuten



Reinigungs-Stufe 3:
Bei starker Verschmutzung - Dauer ca. 120 Minuten



Befüllen der Ansaugschläuche nach Kanisterwechsel



Manuelle Reinigung - Dauer ca. 20 Minuten (siehe Seite 68 Kapitel 12.4)

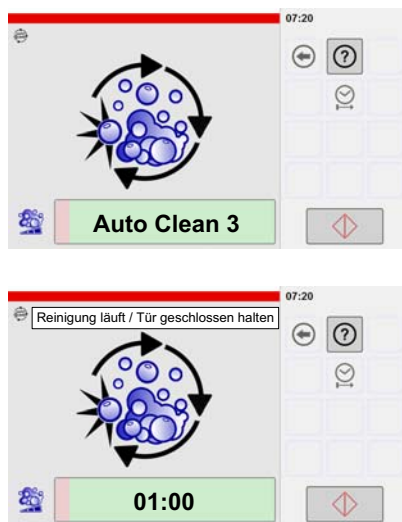


Ausspülen des Garraumes - Dauer ca. 12 Minuten (Ist ein Klarspülmittelkanister angeschlossen erfolgt das Ausspülen mit Klarspülmittel)



Startzeit

3



Start des Reinigungsvorganges

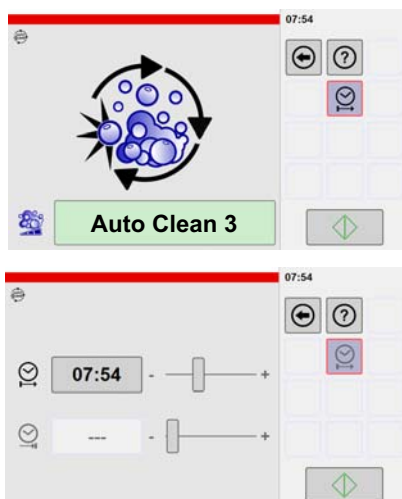
☞ Taste „Start/Stop“ antippen.

- Das Symbol in der Taste „Start/Stop“ wechselt von grün nach rot.
- Ist die Temperatur im Garraum zu hoch oder zu niedrig erfolgt ein Abkühl- oder Aufheizvorgang.
- Dauer des automatischen Abkühlvorganges bis die Reinigung beginnt: Bei Garraumtemperaturen
 - 150°C = ca. 6 Minuten,
 - 180°C = ca. 10 Minuten,
 - 250°C = ca. 30 Minuten.
- Nach der automatischen Temperaturanpassung wird die Reinigung automatisch gestartet.
- Der Fortschrittsbalken zeigt den Zeitverlauf des Vorganges an.

Nach Ablauf des Reinigungsvorganges,

- erlischt die Anzeige „Reinigungsprogramm“,
- erscheint die Anzeige „Startbildschirm“,
- manuelle Reinigungsarbeiten durchführen, *siehe Seite 77 Kapitel 12.7!*

4



Anzeigen Fenster Startzeit

Ist keine Startzeit gewünscht, weiter bei Abbildung 3!



☞ Taste „Startzeit“ antippen.

- Die Taste ist dunkelgrau hinterlegt und eingerahmt.



☞ Taste „Start/Stop“ antippen.

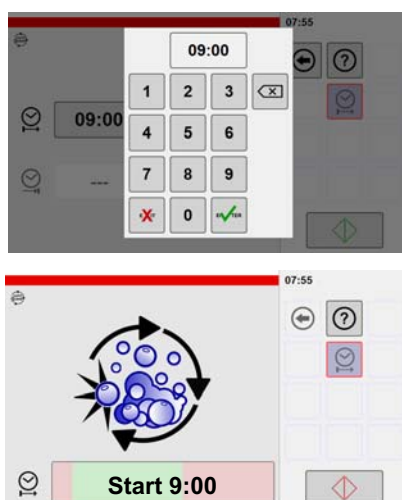
- Das Fenster Startzeit wird angezeigt.



☞ Anzeige „Uhrzeit“ antippen.

- Die 10er-Tastatur wird angezeigt.

5



Eingeben Startzeit

☞ Startzeit über 10er-Tastatur einstellen.



☞ Taste „Enter“ antippen.

- Das Fenster Reinigung wird angezeigt.

- Die Uhrzeit für Beginn der Reinigung wird angezeigt.
- Nach Erreichen der Uhrzeit beginnt die automatische Reinigung.

Beschreibung der Reinigungs-Vorgänge, siehe Abbildung 3 in diesem Kapitel!

12.7 Nach Ablauf der automatischen Reinigung

- ☞ Das Gerät ausschalten.
- ☞ Eventuell noch vorhandene Verschmutzungen, z. B. an den Einhängegestellen oder Hordenwagen, mit einer Reinigungsbürste und Reinigungsmittel entfernen oder die automatische Reinigung wiederholen.
- ☞ Garraumtür und Dichtung reinigen (*siehe Seite 78 Kapitel 12.7.1*).
- ☞ Ablaufsieb reinigen.
- ☞ Den Wasserablauf durchspülen, damit restliches Schmutzwasser aus dem Abfluss gespült wird: Mit der Schlauchbrause in das Ablaufsieb sprühen.
- ☞ Den Garinnenraum und den Bereich hinter dem Luftleitblech gründlich mit der Schlauchbrause ausspülen.
- ☞ Restwasser im Garraum auswischen.

Garraum trocknen

- ☞ Noch feuchte Stellen abtrocknen.
- ☞ Einhängegestelle anheben und die Auflageflächen abtrocknen, sonst Korrosionsgefahr an den Kontaktflächen!
- ☞ Bei Bedarf: Garmethode Heißluft einschalten - Dauer ca. 10 Minuten, Feuchte 0%, Temperatur ca. 130°C.
- ☞ Gerät ausschalten.
- ☞ Garraumtür offen stehen lassen, damit der Garraum vollständig austrocknen kann.

Garraum und Einbauteile vor Korrosion schützen

Edelstahl-Oberflächen und Einbauteile im Garraum werden durch die Benutzung angegriffen. Deshalb in Abständen von ca. 1-2 Wochen, Edelstahl-Oberflächen im Garraum und Einbauteile mit Speiseöl oder Pflegeemulsion behandeln.

SALVIS-Pflegeemulsion 0,5 Liter mit Sprüher - Artikel-Nr. ET100060

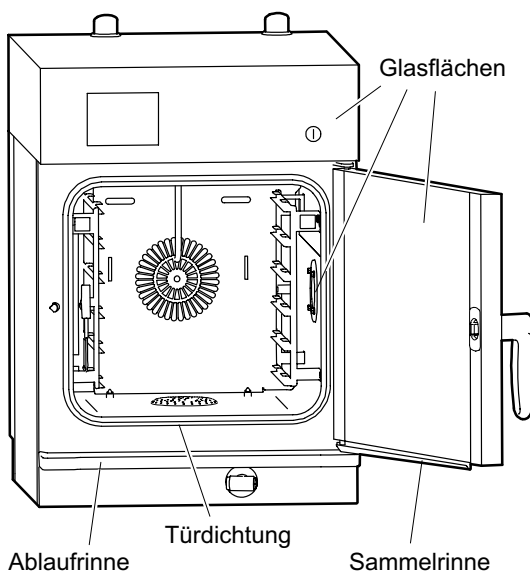
- ☞ Garraum, Einhängestelle und Luftleitbleche mit Speiseöl oder Pflegeemulsion einsprühen.
- ☞ Speiseöl/Pflegeemulsion mit fusselfreiem Tuch gleichmäßig verteilen.
 - Es dürfen sich keine Tropfen bilden, sonst Fleckenbildung.
 - Keine Lachen von Speiseöl oder Pflegeemulsion entstehen lassen.
 - Es darf kein Speiseöl oder Pflegeemulsion in den Garraumablauf abfließen.
 - Speiseöl/Pflegeemulsion fein verteilen, sonst starke Rauchentwicklung bei Heißluftbetrieb möglich.

12.7.1 Glasflächen, Garraumtür und Dichtung reinigen

Reinigen der Glasflächen

- ☞ Keine scheuernden und säurehaltigen Putzmittel verwenden.
- ☞ Die Glasscheibe mit fettlösendem Reinigungsmittel und weichem Putztuch reinigen.

Reinigen des Bedien- und Anzeigefeldes siehe Seite 81 Kapitel 12.7.6



Reinigen der Türdichtung

Speisefette und Reinigungsmittel greifen die Türdichtung an und beschleunigen den Verschleiß. Reinigen Sie deshalb die Türdichtung täglich.

- ☞ Die Türdichtung mit fettlösendem Reinigungsmittel reinigen.
- ☞ Die Türdichtung gründlich abtrocknen.
- ☞ Türdichtung wieder einsetzen.

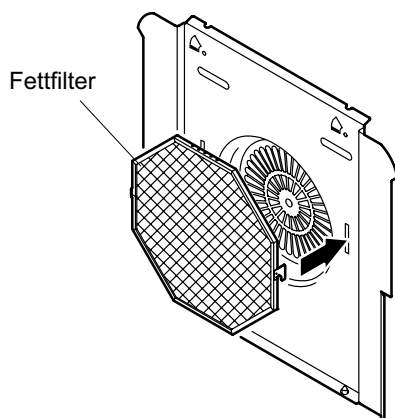
Reinigen der Ablaufrinne und Sammelrinne

- ☞ Ablaufrinne und Sammelrinne reinigen.
- ☞ Eventuelle Verstopfungen an den Abflussöffnungen beseitigen.

Nach der Reinigung

- ☞ Garraumtür nicht schließen, einen Spalt breit offen stehen lassen.
- Die Restfeuchte kann aus dem Garraum entweichen und die Türdichtung ist entspannt.

12.7.2 Fettfilter reinigen (Option)



- Der Fettfilter kann bei der automatischen oder auch manuellen Reinigung mit gereinigt werden.
- ☞ Bei starker Verschmutzung den Fettfilter in der Geschirrspülmaschine oder von Hand reinigen.
- ☞ Nach der Reinigung den Fettfilter mit klarem Wasser gründlich durchspülen und trocknen.

12.7.3 Garraum hinter dem Luftleitblech reinigen

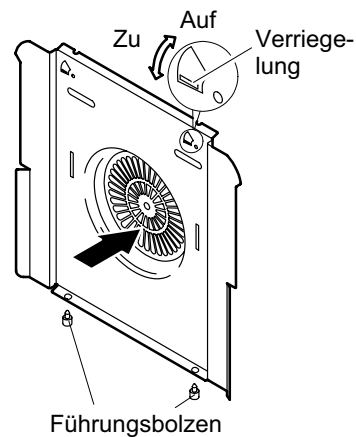
☞ Das Gerät ausschalten.

☞ Bauseitigen Hauptschalter ausschalten und gegen Wiedereinschalten sichern.



- Solange das Lüfterrad noch läuft, darf das Luftleitblech nicht demontiert oder montiert werden!
- Das Gerät darf nicht ohne Luftleitblech betrieben werden!

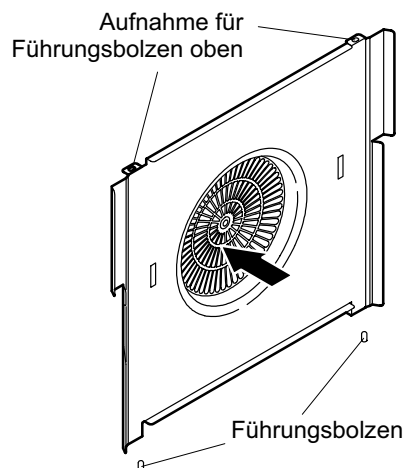
Luftleitblech (hinten im Garraum)



Demontieren des Luftleitbleches Typ 623T, 611T, 1011T

- ☞ Mit einem Schraubendreher die beiden Verriegelungen durch Rechtsdrehen entriegeln.
- ☞ Das Luftleitblech aus den unteren Führungsbolzen aushängen und entnehmen.
- ☞ Eventuell noch vorhandene Verschmutzungen hinter dem Luftleitblech oder an den Einhängege-
stellen mit Reinigungsmitteln und einer Reini-
gungsbürste entfernen.

Luftleitblech (links im Garraum)



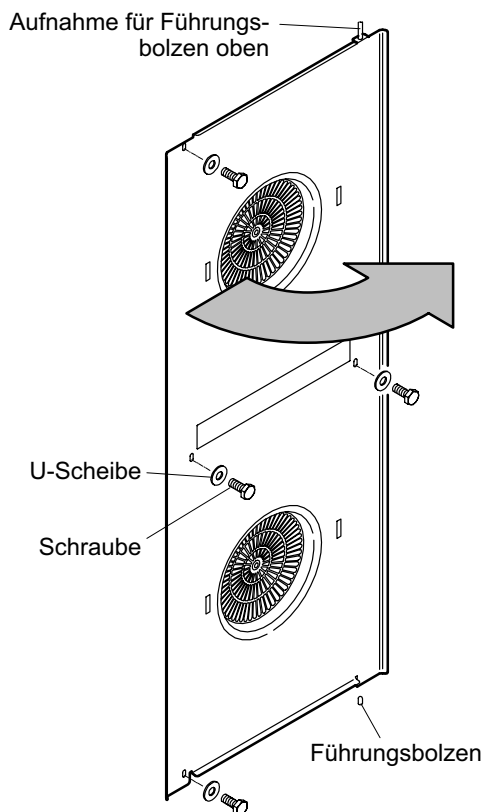
Demontieren des Luftleitbleches Typ 611, 621QT, 1011, 1021QT

- ☞ Luftleitblech anheben und aus den Führungs-
bolzen aushängen, dabei nicht verkanten (Verbie-
gungsgefahr der Führungsbolzen).
- ☞ Luftleitblech nach unten ablassen und ent-
nehmen.
- ☞ Eventuell noch vorhandene Verschmutzungen
hinter dem Luftleitblech oder an den Einhängege-
stellen mit Reinigungsmitteln und einer Reini-
gungsbürste entfernen.

Einsetzen der Luftleitbleche

*Einsetzen der Luftleitbleche und des Fettfilters, siehe
Seite 12 Kapitel 5.1.3*

Luftleitblech (links im Garraum)



Schwenken des Luftleitbleches Typ 2011, 2021QT

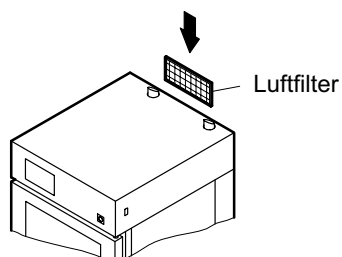
- ☞ Vier Schrauben und U-Scheiben abschrauben.
- ☞ Luftleitblech einschwenken.

Einsetzen der Luftleitbleche

Einsetzen der Luftleitbleche und des Fettfilters, siehe Seite 12 Kapitel 5.1.3

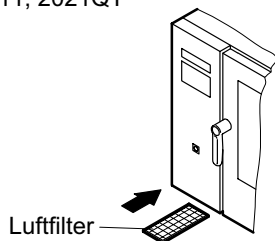
12.7.4 Luftfilter reinigen

Typ 623 T, 611 T, 1011 T



- Den Luftfilter in Abhängigkeit der Verschmutzung, mindestens einmal pro Monat reinigen.
- ☞ Luftfilter nach vorne herausziehen und z. B. in der Geschirrspülmaschine reinigen.
- Der Luftfilter darf nur im trockenen Zustand eingesetzt werden.

Typ 611, 621, 1011, 1021QT
2011, 2021QT



12.7.5 Edelstahlflächen reinigen

- ☞ Edelstahlflächen mit fettlösendem Reinigungsmittel oder Spezial-Edelstahlpflegemittel reinigen.
- ☞ Gereinigte Teile und Flächen mit weichem Lappen trockenreiben.
- ☞ Betriebsbereitschaft herstellen (siehe Seite 12, Kapitel 5.1).

12.7.6 Reinigen des Bedien-/ Anzeigefeldes und der Taste „Ein-/Aus“



- Das Bedien-/ Anzeigefeld und die Taste „Ein/Aus“ muss nach der Reinigung frei von Reinigungsmittel-Rückständen sein.
- Die Vermischung von Reinigungsmittel-Rückständen und niederschlagender Feuchtigkeit beeinflussen die Reaktion des Bedien- und Anzeigefeldes.
- Reinigungsmittel-Rückstände auf dem Bedien-/Anzeigefeld nur im ausgeschalteten Zustand entfernen.

☞ Anschließend das Bedien- und Anzeigefeld mit warmem Wasser und Baumwolltuch reinigen.

☞ Verwenden Sie bei Bedarf für die Reinigung spezielles Reinigungsmittel, das für Berührungsbildschirme (Touchpad) hergestellt ist und den Dampfniederschlag verhindert.

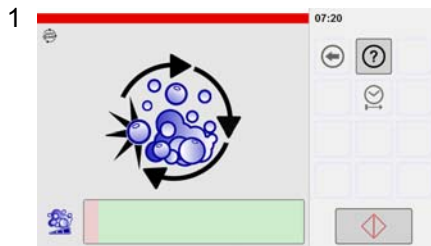
12.8 Entkalken des Garraumes

Ist das Gerät ordnungsgemäß an eine Enthärtungsanlage angeschlossen, darf sich im Garraum kein Kalk ablagern. Sollte sich doch Kalk ablagern, muss die Enthärtungsanlage geprüft werden und der Garraum entkalkt werden.

☞ Das Entkalkungsmittel nach Herstellerangaben im Garraum anwenden.

12.9 Abbrechen der automatischen Reinigung

Die automatische Reinigung sollte nur in Ausnahmefällen abgebrochen werden!



☞ Taste „Start/Stop“ antippen.

- Die automatische Reinigung wird abgebrochen.
- Nach dem Abbruch der Reinigung ist im Reinigungssystem noch Reinigungsmittel enthalten. Deshalb lässt sich ein Garvorgang erst wieder starten, wenn zuvor ein automatischer Spülvorgang durchgeführt wurde.
- Erfolgt während der automatischen Reinigung ein Stromausfall, ist auch ein Spülvorgang erforderlich.



Spülvorgang nach Abbruch



Wurde die automatische Reinigung des Garraumes abgebrochen, muss ein Spülvorgang durchgeführt werden!

Dauer ca. 15-20 Minuten (Ist ein Klarspülmittelkanister angeschlossen erfolgt der Spülvorgang mit Klarspülmittel).

Während des Spülvorganges ist ein Abbruch durch Antippen der Taste „Start/Stop“, nicht möglich.

Spülvorgang starten, siehe Seite 75 Kapitel 12.6.3 (Abbildung 2)!

12.10 Reinigen der Kondensationshaube (Option)



Wichtig! Kondensationshauben müssen regelmäßig gereinigt werden!

☞ Saugen Sie die Zu- und Abluftöffnungen regelmäßig mit einem Staubsauger ab.

- In Abhängigkeit des Verschmutzungsgrades, muss die Kondensationshaube (Option) im Gehäuseninnenraum mindestens einmal jährlich vom autorisierten Kundendienst gereinigt werden!

13. Störungen und Abhilfe

Sollten an diesem Gerät Störungen auftreten, so überprüfen Sie diese bitte anhand folgender Tabelle:

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Nach dem Einschalten erfolgt keine Reaktion im Anzeigefeld.	Bauseitiger Hauptschalter vor dem Gerät nicht eingeschaltet. Die gesamte Stromversorgung fehlt. Die Netzsicherung hat abgeschaltet.	Hauptschalter einschalten. Energieversorgungsunternehmen benachrichtigen. Eventuelle Fehler im Gerät von einem autorisierten Kundendienst überprüfen lassen. Netzsicherung wieder einschalten.
Gerät heizt nicht.	Das Gerät wurde bei Minus-Temperaturen transportiert. Der Sicherheitstemperturbegrenzer hat wegen Abkühlung unter -5°C abgeschaltet. Im Garraum wurde Tiefkühlware gelagert. Der Sicherheitstemperturbegrenzer hat wegen Abkühlung unter -5°C abgeschaltet. Der Sicherheitstemperturbegrenzer hat wegen Überhitzung abgeschaltet.	Das Gerät in einen warmen trockenen Raum aufstellen. Die Garraumtür öffnen. Wenn der Sicherheitstemperturbegrenzer auf über +5°C erwärmt ist, schaltet der Sicherheitstemperturbegrenzer automatisch die Unterbrechung ab. Die Garraumtür öffnen. Wenn der Sicherheitstemperturbegrenzer auf über +5°C erwärmt ist, schaltet der Sicherheitstemperturbegrenzer automatisch die Unterbrechung ab. Bei Überhitzung den autorisierten Kundendienst benachrichtigen.
Die Schlauchbrause ist undicht oder defekt.	Undichtigkeiten, Verkalkung, Materialermüdung.	Um mit dem Gerät weiterarbeiten zu können, können Sie die Funktion der Schlauchbrause abschalten (siehe Seite 61, Abbildung 16). Benachrichtigen Sie den autorisierten Kundendienst.
Die optionale Kondensationshaube arbeitet nicht mehr ordnungsgemäß.	Die Lüftungsöffnungen sind verschmutzt. Die Kondensationshaube ist im Gehäusinnenraum verschmutzt.	Zu- und Abluftöffnungen reinigen. Benachrichtigen Sie den autorisierten Kundendienst.
Rost im Garraum	Schlechte Wasserqualität. Falscher Reiniger. Rückstände von Kalk, Fett, Stärke und Eiweiß nicht vollständig entfernt. Eisenteile im Wasserzulauf.	Wasser filtern. Installationsanleitung beachten! Nur vom Gerätehersteller freigegebene Reinigungsmittel verwenden! Den Garraum gründlich reinigen. Es dürfen auch nicht die kleinsten Rückstände auf der Garraumboberfläche befinden. Unter diesen Rückständen kann Rost entstehen. Bauseitig alle Wasserzulaufrohre aus Eisen/Stahl entfernen.
Fehleranzeige: Nr. 2003, 2004	Kommunikationsfehler in der Steuerung.	Schalten Sie das Gerät für die Dauer von 1 Minute aus. Tritt der Fehler weiterhin auf, benachrichtigen Sie den autorisierten Kundendienst.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Fehleranzeige: Nr. 3001	Der Sicherheits-Temperaturbegrenzer hat abgeschaltet.	Gerät aus- und einschalten. Tritt der Fehler weiterhin auf, benachrichtigen Sie den autorisierten Kundendienst.
Fehleranzeige: Nr. 3003, 3004	Temperaturfühler im Garraum unterbrochen oder kurzgeschlossen.	Gerät aus- und einschalten. Tritt der Fehler weiterhin auf, benachrichtigen Sie den autorisierten Kundendienst. Typ 2011, 2021: Ist nur der obere oder untere Garraumbereich betroffen, kann das Gerät mit dem noch funktionsfähigen Bereich betrieben werden.
Fehleranzeige: Nr. 3005	Übertemperatur Garraum	Gerät ausschalten. Garraumtür öffnen und Garraum abkühlen lassen. Tritt der Fehler weiterhin auf, benachrichtigen Sie den autorisierten Kundendienst.
Fehleranzeige: Nr. 3006, 5001	Übertemperatur Elektroraum	Gerät abkühlen lassen. Lüftungsöffnungen freimachen. Luftfilter reinigen. Für ausreichend kühle Luftzufuhr sorgen. Tritt der Fehler weiterhin auf, benachrichtigen Sie den autorisierten Kundendienst.
Fehleranzeige: Nr. 4001, 4002, 4085	Wasserdruck nicht ausreichend	Wasserhahn öffnen.
Fehleranzeige: Nr. 4003	Übertemperatur im Wasserablauf	Gerät mit Wasseranschluss: Wasserhahn öffnen. Gerät ohne Wasseranschluss: Mindestens 5 Liter Wasser in das Ablaufsieb im Garraum leeren. Tritt der Fehler weiterhin auf, benachrichtigen Sie den autorisierten Kundendienst.
Fehleranzeige: Nr. 4042 bis 4055	Fühler unterbrochen oder kurzgeschlossen.	Gerät aus- und einschalten. Tritt der Fehler weiterhin auf, benachrichtigen Sie den autorisierten Kundendienst. Typ 2011, 2021: Ist nur der obere oder untere Garraumbereich betroffen, kann das Gerät mit dem noch funktionsfähigen Bereich betrieben werden.
Fehleranzeige: Sonstige	Sonstige	Notieren Sie die Fehlernummer. Gerät aus- und einschalten. Tritt der Fehler weiterhin auf, benachrichtigen Sie den autorisierten Kundendienst und teilen Sie ihm die Fehlernummer mit.

Falls Sie die Störung nicht beseitigen können,

- das Gerät ausschalten und vom Elektro-Netz trennen,
- das Gehäuse nicht öffnen,
- den autorisierten Kundendienst benachrichtigen und die Fehlernummer mitteilen.

Reparaturarbeiten dürfen nur vom autorisierten Kundendienst durchgeführt werden!

14. Wartung



GEFAHR! Elektrische Spannung! Gefahr durch Stromschlag mit möglicher schwerer Körperverletzung oder Tod als Folge! Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur vom autorisierten Kundendienst durchgeführt werden.

- Lassen Sie an diesem Gerät eine regelmäßige Inspektion und Wartung vom autorisierten Kundendienst durchführen. Wartungsarbeiten sind z. B. Sicherheits-, Funktions- und Dichtigkeitsprüfungen.
- Die Enthärtungsanlage regelmäßig kontrollieren und warten lassen.
- Bei Bedarf das Gerät entkalken lassen.
- Die Sicherheitseinrichtungen sollten mindestens einmal jährlich durch einen Sachkundigen auf ihren ordnungsgemäßen Zustand überprüft werden.
- In Abhängigkeit des Verschmutzungsgrades, muss die Kondensationshaube (Option) im Gehäusinnenraum mindestens einmal jährlich vom autorisierten Kundendienst gereinigt werden!
- Nur Original-Zubehör und Original-Ersatzteile verwenden!
- Wir empfehlen Ihnen, einen Wartungsvertrag mit dem autorisierten Kundendienst abzuschließen.

15. Entsorgung Altgeräte



- Vor dem Demontieren das Gerät spannungsfrei schalten und gegen Wiedereinschalten sichern. Anschließend das Netzkabel an der Netzanschlussdose und am Gerät abklemmen.
- Um Unfälle durch Einschluss zu vermeiden, muss bei Demontage und Entsorgung der Türverschluss demontiert werden.
- Altgeräte sind kein wertloser Abfall! Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wieder gewonnen werden.
- Beachten Sie im Falle einer Entsorgung des Gerätes die jeweiligen gesetzlichen Vorschriften.
- Gewerbliche Elektrogeräte dürfen nicht in die kommunale Abfallentsorgung gelangen oder mit dem Hausmüll entsorgt werden.

16. EG-Konformitätserklärung

Diese Erklärung bezieht sich nur auf die Maschinen in dem Zustand, in dem sie in den Verkehr gebracht wurden. Die Erklärung verliert ihre Gültigkeit, wenn das Produkt ohne Zustimmung umgebaut oder verändert wird.

Hiermit erklären wir, dass die nachfolgend bezeichneten Maschinen aufgrund ihrer Konzipierung und Bauart, sowie in den von uns in Verkehr gebrachten Ausführungen den einschlägigen Bestimmungen der Maschinenrichtlinie 2006/42/EG entsprechen. Die Maschinen entsprechen zusätzlich den Bestimmungen der Richtlinie 2006/95/EG über elektrische Betriebsmittel und 2004/108/EG über elektromagnetische Verträglichkeit.

Maschinentypen

Heißumluft-Dämpfer / Combi-Steamer

Angewandte harmonisierte EN-Normen

EN 60335-2-42:2009-04, EN 55014 -1:2010-02 -2:2009-06, EN 61000-3-2:2010-03, EN 61000-3-11:2001-04, EN 62233:2008-11

Dokumentationsbevollmächtigter

SERVATOR ServiceLine GmbH, Thomas Schmalz, Lindenweg 36-42, 97999 Igersheim, Germany

17. Softwareerklärung

Die Software die in diesem Gerät verwendet wird beinhaltet eine „Genral Public License“ (GNU). Die Lizenzurkunde in englischsprachiger Originalversion finden Sie unter folgender Internet-Adresse: „<http://www.gnu.org/licenses/gpl.html>“. Diese freie Software beinhaltet nicht die kostenlose Weitergabe unserer Bibliotheken.

Original-Betriebsanleitung

878788 / 5.11 / V24-25 / 27. 6.14

SALVIS AG
Nordstrasse 15
CH-4665 Oftringen
Tel. +41 (0)62 788 18 18
Fax. +41 (0)62 788 18 98
Internet: www.salvis.ch
E-Mail: info@salvis.ch

